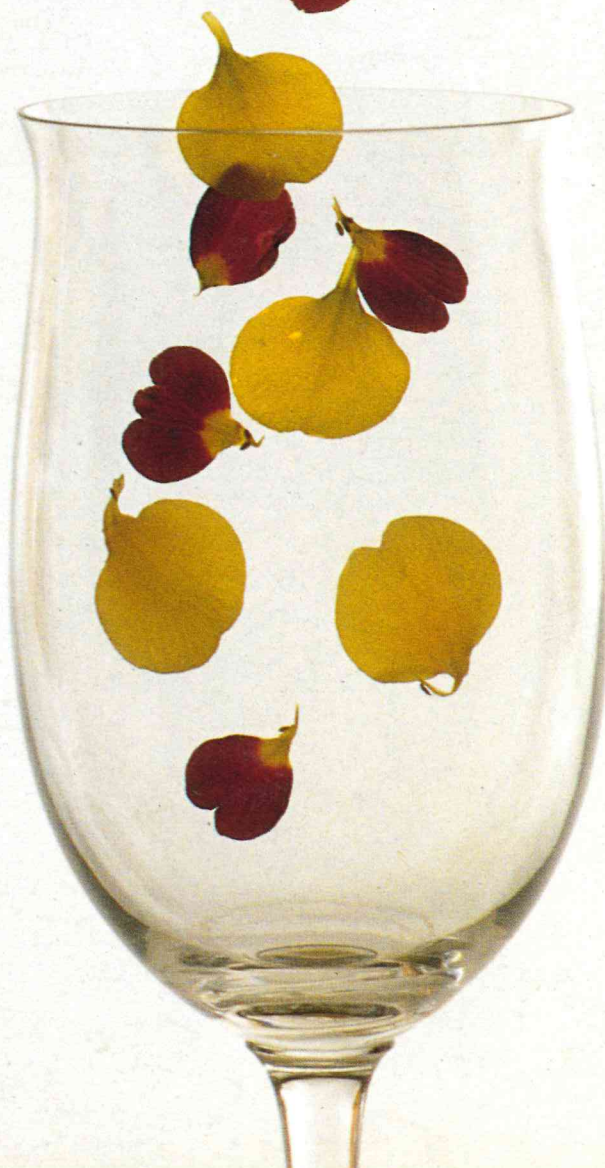
Anno X
N. 2 - Marzo-aprile 1992
Sped. Abb. Post.
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70%

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

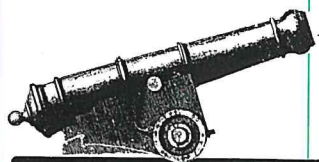
PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
VITIVINICOLO
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

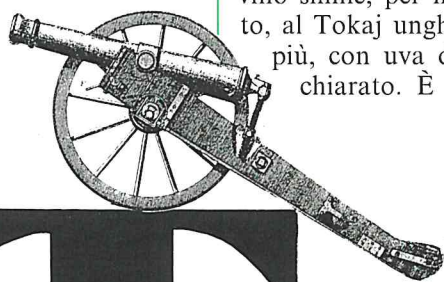
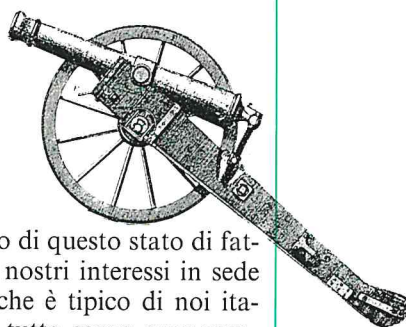
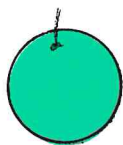
SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

È soltanto un autogol?

La telenovela del Tocai-Tokaj

di Piero Pittaro

La bomba «Tocai» è scoppiata per l'ennesima volta durante il Vinitaly. A portare la triste notizia è stato Giampiero Schiratti, rappresentante italiano a Bruxelles per gli accordi del Gatt.
L'accordo sarebbe già bell'e pronto, solo da farlo approvare in commissione (leggi consiglio dei ministri). In poche righe non è possibile raccontare la tragicomica storia del Tocai o, per dirla con un'espressione più nuova, la telenovela. Il contenzioso con l'Ungheria è vecchio da decenni e si trascina stancamente passando da una riunione all'altra, da un sopralluogo all'altro, da un accordo all'altro. L'Ungheria, che a suo tempo ha aperto le ostilità, sostiene che il Tokaj è suo, solo suo. E fin qui, niente da eccepire. L'Italia sostiene che il Tocai è suo, ma è arrivata dopo i magiari. In Friuli s'è fatto un convegno mondiale sul Tocai, in cui l'ungherese professor J. Zilai affermò: «Non esiste in Ungheria e non è mai esistita una qualità di uva chiamata Tokay. Le uve che compongono il vino Tokay sono: Furmint, Hàrslevelù, Muscat lunel». In effetti il vino Tokaj ungherese, che porta abbreviato il nome di Tokajegyalja, è un vino totalmente diverso per tutto ed in tutto dal Tocai friulano o italico che dir si voglia. Il casus iurgii, il motivo del contendere, sta nel fatto che la pronuncia è uguale. Ma anche qui c'è un distinguo. Mentre l'Ungheria, abbreviando il nome della regione di produzione da Tokajegyalja in Tokaj, definisce una regione viticola, noi italiani, col nome Tocai seguito sempre dall'aggettivo friulano o italico, designamo un vitigno.

Una commissione ungherese, accompagnata da membri della Cee, ha visitato un paio d'anni fa il Friuli-Venezia Giulia per rendersi conto, de visu, della situazione. Dalle espressioni conclusive, dopo tre giorni di lavoro, sembrava che mollasse l'osso, in quanto trovò ben poco da ridire.
Ma, a dare man forte agli interessi ungheresi, sono puntualmente arrivati i francesi i quali, a loro volta, avevano un grosso peccato sulla coscienza. Come tutti sanno, in Alsazia, si produce il Tokaj d'Alsace, vino dolce, prodotto con uve Pinot grigio. Insomma, un vino simile, per nome e contenuto, al Tokaj ungherese e, per lo più, con uva diversa dal dichiarato. È chiaro che si tratta di un plagio, ancorché antico, bello e buono. Ma i signori d'oltralpe, se ne sono ben guardati dal difendere un paese partner della Cee. Vista l'impossibilità di difendere il loro falso storico, hanno subito fatto combutta coi magiari. Se la Francia rinuncia alla denominazione Tokaj, anche l'Italia deve rinunciare alla denominazione Tocai friulano e/o italico.
Chiaramente la Francia, ben agguerrita e battagliera, s'è fatta subito altri alleati nei compagni di cordata del Mec per mettere in crisi gli eterni nemici italiani.
Questa in sintesi la storia. Ma a parte riporteremo alcuni dati a supporto delle nostre tesi e su questo argomento ritorneremo, prevedo, spesso. La notizia della proposta di accordo sarebbe dovuta uscire non subito, ma dopo che il governo italiano ne fosse stato informato. Ma si sa come sono queste cose. I segreti in Francia finiscono in prima pagina il giorno dopo. E così è successo.

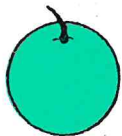
Editoriale

L'articolo del *Sole 24 ore* di Nicola Dante Basile, che ci ha puntualmente contattato, ha suscitato un vespaio in Italia, ma ancor più a Bruxelles. Puntuale è arrivata la barzelletta della smentita. Dice il comunicato diffuso tramite agenzia: non è vero che ci sia un accordo. Stiamo discutendo, non c'è nulla di fatto. E poi, con altrettanta ingenuità, il comunicato prosegue con un'indiretta conferma, smentendosi: in ogni caso, per l'eliminazione del nome Tocai friulano, verrebbero concessi 13 anni, mentre per l'eliminazione del Tokaj d'Alsace verrebbero concessi 8 anni.

Diamo e prendiamo atto di questo stato di fatto, di chi rappresenta i nostri interessi in sede comunitaria. Il calabrache è tipico di noi italiani, eterni accusati su tutto senza aver commesso nulla. Abbiamo sempre giocato in difesa, mai all'attacco. Abbiamo sempre perso.
Ma è ora di voltar pagina, di voltare politica, di cambiare uomini. Chi si arrocca a difesa della propria porta non rischia solo il gol, ma anche l'autogol.
Lo dimostra la telenovela del Tocai-Tokaj

La scheda del Tocai - Tokaj

Nazione	Zone D.O.C.	Vitigni	Nome del vino	Tipologie del vino	Alcool	Zucchero	Botritis
ITALIA	FRIULI-V.G. Grave del Friuli Colli Orientali d. Fr. Latisana del Friuli Isonzo del Friuli Aquileia del Friuli	Tocai friulano	Tocai friulano	Secco	11 - 12°	Assente	No
ITALIA	VENETO Colli Iberici S. Martino d. Batt. Colli Euganei Lison Pramaggiore Piave	Tocai friulano	Tocai italico	Secco	11 - 12°	Assente	No
FRANCIA	Alsace	Pinot gris	Tokaj d'Alsace	Secco	11 - 12.5°	Assente	No
UNGHERIA	Tokajhegyalja	Furmint Harslevelu Muscat Lunel	Tokaj	Zamorodni (dolce o secco)	13°	25 gr./lt. minimo	Si
				Aszu (liquoroso)	18.5°	da 60 a 150 gr./lt	Si

Una domanda al ministro Goria

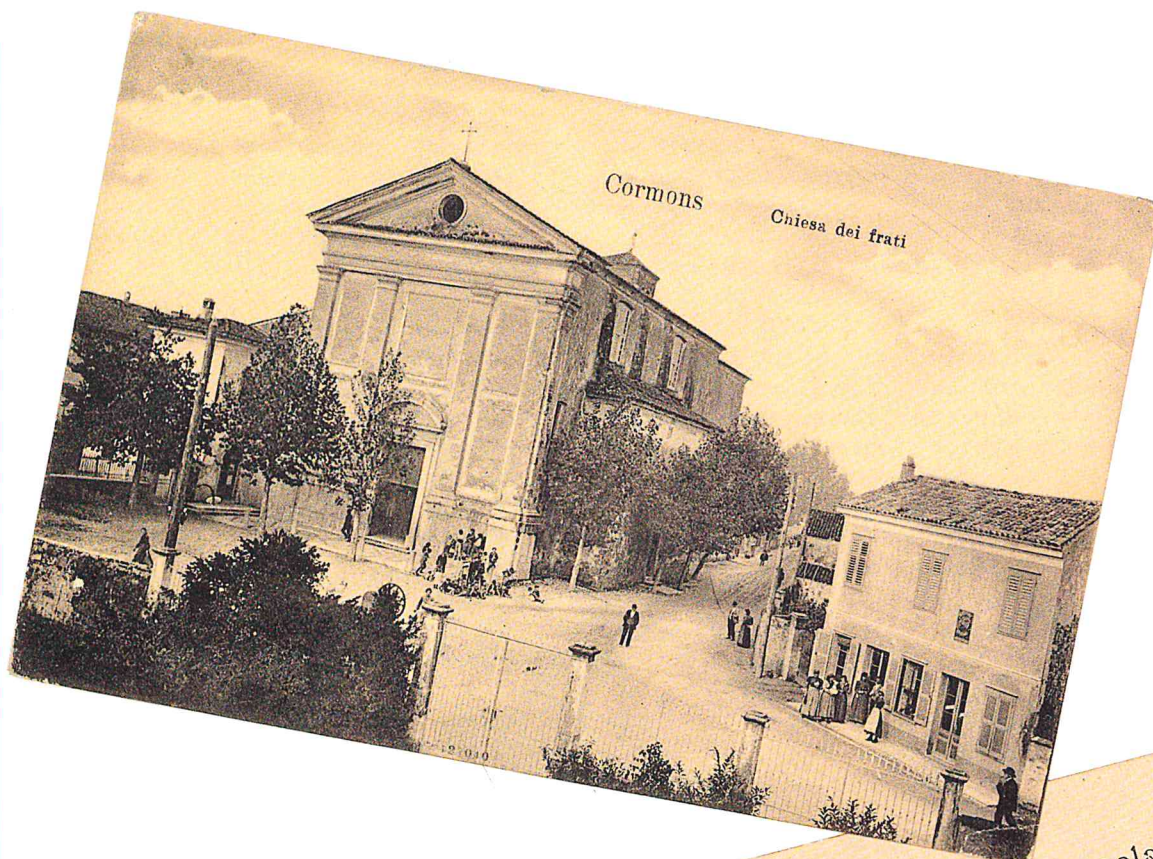
L'ennesima patacca

Il vino, tutti purtroppo lo sanno, è un liquido che si presta a mille contraffazioni. La storia è strapiena di vini sofisticati, adulterati, manipolati.
Un tempo, per conservare il vino, i greci lo resinavano, ossia aggiungevano resine di pino come sostanza antifermentativa. I Romani invece lo conservavano in vasi di peltro, lo servivano a tavola in vasi di peltro, lo bevevano in coppe di peltro. Come si sa, il peltro contiene moltissimo piombo, metallo che viene sciolto facilmente dal vino. Come risultato, si ottenevano avvelenamenti generali, pazzia e morte.
Un sistema per fare più vino, quando se ne produceva poco e se ne beveva molto, era quello di lavare le vinacce con acqua, aggiungere zucchero e far fermentare. Ma la frode più comune era quella di allungare il vino con acqua. Proclami, grida, editti vietavano agli osti «il detener vasi d'acqua nelle cantine o nelle scale delle medesime, e ciò allo scopo di levar qualsiasi scrupolo d'adacquar li vini».

Insomma, tutti e poi tutti si presero briga di inventare qualcosa per manipolare il vino.
Fino ai primi anni '50, agli organi di controllo era vietato entrare nelle cantine dal tramonto all'alba. Gran pacchia per i sofisticatori. A quei tempi, s'usava fare il vino frizzantino coi truccioli e lo zucchero. Uscivano degli eccellenti vinelli che venivano conservati dolci con tonnellate di antifermentativi.
Poi arrivò una legge organica molto severa, la legge 162 del 1965, che mise un po' d'ordine nel settore, ma non tolse certamente il vizio ai nostri beneamati intrallazzatori. Da allora ad oggi si continuò con leggi sempre più severe e precise, ed anche giuste ed opportune, per far sì che il vino venisse preparato nel modo più sano e igienico possibile, a garanzia del consumatore. In Italia, ad esempio, sono vietati i vini prodotti con Ibridi Produttori diretti (Bacò, Clinton, Fragola, Noach ecc). In Canada, invece, quasi la totalità dei vini prodotti è fatta con questi vitigni americani, gli unici che resistono ai freddi polari di lassù. In Australia si fa il Barolo, il Lambrusco, il Brunello di Montalcino, l'Amarone, il Picolit, il Marsala e via elencando. Nella vicina Germania l'arricchimento del vino si fa con zucchero sciolto in acqua, col risultato che un quintale di uva rende più di cento litri di vino.
Questo è solo un piccolo esempio; solo per dire che quello che da noi è vietato e porta in galera, in altre nazioni è disciplinato e permesso dalla legge. Sia ben chiaro che noi non approviamo questo stato di cose, ci limitiamo solo a citarlo.
E veniamo ai fattacci di casa nostra: l'uso di antifermentativi come stabilizzanti del vino per mantenerli amabili.
L'azione di un antifermentativo nel vino è quella di bloccare le cellule dei lieviti, evitando quindi la fermentazione degli zuccheri residui. Chiaramente queste sostanze, vietatissime per legge, se bloccano la flora del vino, agiscono in ugual modo su quella intestinale. Quindi sono fuorilegge, quindi non vanno usate, quindi va perseguitato chi le usa.
Ma da dove derivano questi antifermentativi, chi li fornisce, quanto costano?
Un muro di omertà si erige ogni qualvolta si fanno certe domande. Come per la droga, ci sono persone che forniscono in segreto questi intrugli, peraltro, dicono, poco costosi alla produzione, costosissimi all'utente finale. Sia ben chiaro che il loro uso illecito è diffuso in tutto il mondo. L'Italia è forse quella che ne usava meno, visto che era ancora ferma ad un antifermentativo che ha parecchie decine di anni di storia. I nostri inquisiti si possono definire i magliari del vino, in mala fede, ma ignoranti come talpe.
Attualmente, in molte parti del mondo, si dice vengano usati dei coktail di queste sostanze, già in commercio nero pronte all'uso. Piccole quantità difficilmente rilevabili all'analisi più sofisticata. Questi sono i veri nemici, fantasmi contro cui stiamo lottando.
Il problema, quindi, sta alla base, sta nella prevenzione.
All'epoca del deprecato ventennio, chi non dimostrava la provenienza del denaro e viveva da fannullone veniva arrestato col motivo seguente: non hai nulla, non lavori, vivi da nababbo, quindi rubi. Lo stesso si può fare col vino. Quando il vino è amabile in bottiglia e la ditta non ha impianti di microfiltrazione significa che sotto c'è la frode. Quando il vino sfuso è amabile e lasciato fermo per qualche giorno non fermenta significa che gatta ci cova. Del resto è facile individuare le cantine che vivono nel sottobosco del vino.
Quello che non va, in tutta questa faccenda, sono due cose. Per primo il bombardamento stampa degno da guerra nel Golfo, per poi vedere che la montagna ha partorito un topolino. In tutte le altre nazioni i panni sporchi li lavano in casa, visto che non ci sono stati né morti, né feriti, né intossicati.
Poi, gran finale, il decreto sull'analisi, dove, oltre al fatidico metilisotiocianato, è stata aggiunta come contorno anche la prolina. Siamo veramente nel ridicolo. Cosa vogliamo garantire? I nostri importatori, i nostri Colleghi, le autorità estere si son spanciati dal ridere. Oltretutto non credono né alle nostre analisi, né ai nostri analisti.
Il risultato sicuro è che è stato paralizzato il commercio dei vini da tavola. Ci siamo tagliati i testicoli per far rabbia alla moglie.
Ma, signor Ministro, Lei che è un'eccellente persona, da chi si fa consigliare? Perché questi signori non le hanno detto che nel vino si potrebbero trovare altre migliaia di sostanze aggiunte? Perché ha firmato questa patacca?

Le ribolle di Cormons nel Settecento

Aspetti economico-giuridici, questioni di gusto, problemi morali

di Ferruccio Tassin

A Bologna, nell'archivio del Convento di S. Domenico, una corposa raccolta di carte, fitta di memoriali, lettere, considerazioni giuridiche, racconta della volontà di presenza dei Domenicani a Cormons. Presenza contrastata agli inizi, poi lo scorrere di una manciata di decenni, e la fine, sotto Giuseppe II, negli anni ottanta del Settecento.
Regola severa quella dei Domenicani cormonesi, che appartenevano alla congregazione riformata del Beato Jacopo Salomoni, con il sostegno di una morale rigida, che aveva nel clauzettano padre Daniele Concina (1687-1756) uno dei suoi campioni.
Gli undici fogli del documento qui preso in esame pare siano il frutto di una consulenza richiesta riguardo la equità e la giustizia all'interno dei contratti che avevano come protagonista e regina la ribolla.
Già menzionata nel XII secolo (Claudio Fabbro); ricordata nel XVI come rendita certa; ricercata nel Settecento; concordemente amata nell'Ottocento e sollecitata a sposarsi (la varietà dolce) con vini scorbutici per ammansirli; anche disprezzata e ritenuta un pericolo per suoi particolari effetti (Alberto Levi), come la salamandra il fuoco, ha attraversato i secoli. Il documento è anonimo, non datato, ma di assai probabile appartenenza alla prima metà del Settecento.
Le cose stavano così: «Nel territorio di Cormone frequentissimi sono due contratti circa li vini bianchi di quel distretto, che vulgo si chiamano Ribolle. L'uno è di livello... l'altro contratto è, o di vendita, o compra: ovvero innominato do, ut des...».
In parole povere, nel primo caso si trattava di un prestito in denaro e, ogni trenta ducati, il beneficiario del prestito si impegnava a pagare un certo numero di conzi (il conzo di Cormons corrispondeva a l 80,841404) di ribolla all'anno. Però capitava che a volte non ne avessero a sufficienza, e così restavano debitori «di tanto dinaro, quanto corrisponde alli vini non pagati». Per questo giocava a tutto vantaggio dei debitori che le misure non pagate andassero valutate a «vil prezzo». All'opposto, a chi prestava conveniva fossero valutate in maniera sostenuta.
Nel secondo tipo di contratto, in generale stipulato tra i proprietari delle vigne e i coloni (per le loro prestazioni ricevevano la terza parte), i primi, nel corso dell'anno, anticipavano denaro e cereali, e i coloni si impegnavano a pagare alla vendemmia in ribolla della loro parte. Così succedeva il contrario del caso precedente: più valgono le ribolle, meglio stanno i contadini, che con piccole quantità di vino pagano grosse somme di debiti.
Il busillis nasce al momento delle vendemmie, quando si deve fissare il giusto prezzo della ribolla, dato che ce ne sono due, uno, «legale», che, per disposizione delle leggi locali, è di una lira in più rispetto a quello del vino nero comune (anche il vino bianco valeva di più) fissato dalla Comunità di Cormons; l'altro è quello «volgare», ossia nato da contratti tra venditori e acquirenti. In questo caso si andava molto su, dato che arrivavano numerosi «mercatanti forastieri», probabilmente da Trieste e anche d'oltralpe, che facevano ancora buoni affari, nonostante — si dice nel documento — si avvertisse un certo cambiamento nei gusti.
Si arrivava a cifre persino doppie. E si capisce il perché, scrive l'Anonimo: «... chi vuol con-

Da una cartolina dei primi del Novecento, la settecentesca chiesa dei Domenicani a Cormons (Coll. G.B. Panzera - Cormons).

Pubblicità per i vini di Cormons alla fine dell'Ottocento (1899). In primo piano i vigneti per cui andava celebre in tutto l'Impero. La didascalia recita così: Guido Tomadoni — Cormons (Litorale) — raccomanda i suoi vini bianchi e rossi (produzione propria); prezzi da 20 a 30 fiorini per ettolitro (botti escluse), franco stazione Cormons. L'effettuazione dell'ordine avviene dietro contrassegno. Le ordinazioni, che, al di sotto dei 56 litri non verranno evase, si facciano pervenire attraverso la cartolina.
Con la massima considerazione
Guido Tomadoni (Coll. G.B. Panzera - Cormons).

trattar co' mercatanti forastieri deve impiegar industria, e spese, ed arrischiarsi a non pochi pericoli; cose che senza contrasto sono prezzo estimabile...».
Il Nostro è ben informato; spiega che ci vuole abilità e impegno per stare in contatto con i clienti, per «allettarli alla propria cantina», capacità nel vendere le merci avute in cambio, perché i pagamenti non avvenivano sempre in contanti; impegnare capitali in cantine e botti (non sempre si vendeva all'ora della vendemmia). Si aggiungeva il calo del vino, se conser-

vato (rilevante in questo caso) fino all'estate quando si vende a «vilissimo prezzo» o persino va a male.
Da ultimo, chi vende deve affrontare talora viaggi, liti, per problemi che nascono con i mercanti per recuperare crediti in caso di vendita sulla fiducia.
Bene, si conclude, è chiaro che in simili condizioni la merce sia più cara di quella venduta senza rischi e spese. E allora le ribolle che i coloni danno ai padroni per «soddisfar alli debiti contratti» per soldi, e «biade» ricevute nel corso dell'anno, devono essere calcolati a prezzo legale, o «volgare»?
Nel caso del contratto di vendita, chiamato *do ut des*, alcuni pensano ad una soluzione equanime: né prezzo «legale» (troppo basso), né «volgare» (troppo alto) ed allora si dà la «mèta», un paio di lire in più del prezzo «legale», ad esempio (la espressione è entrata anche nel linguaggio popolare); ciò favorisce i coloni, come si è già dimostrato.
Che i coloni siano pagati «alla mèta» è giusto: il prezzo di mercato, infatti può essere riservato solo a chi rischia, ai padroni; in caso contrario, i coloni, per pretendere di più, dovrebbero patire anche i rischi, depositando, ad esempio le ribolle in attesa di vendita.
A sostegno di questa tesi c'è tutta una serie di sode argomentazioni giuridiche legate alla legge, che si dice prevalere sulla consuetudine, la quale può essere praticata solo nel caso di pacifico accordo.
Un esempio porta il Nostro, preoccupatissimo della giustizia, della morale, sempre in una visione cristiana delle realtà. Evidentemente la questione non era solo economica: tanta gente sia tra i padroni che tra i coloni si preoccupava di guadagnare, ma ancor di più della propria anima, se si muovono tante opinioni per la ricerca della verità.
L'esempio è quello del prezzo del grano anticipato dai padroni: viene computato al prezzo corrente nel giorno della consegna e non a quello più alto dei mesi in cui maggiormente è apprezzato.
La faccenda delle ribolle era così rilevante che ci furono anche passaggi di proprietà per debiti, e quella volta le ribolle furono valutate «alla mèta».
Questa consuetudine, poi, va nella stessa direzione della legge, e non vi sono dubbi, dato che tutto si tratta nella cancelleria di Cormons. Quindi consuetudine, legge e morale sono in accordo e i padroni possono pagare i coloni «alla meta» senza andare contro la propria coscienza.
Dunque, alla fine di questo laborioso argomentare, si dà una risposta rafforzata anche dalla analisi delle opinioni opposte: venduta senza rischi, la ribolla avrà il prezzo «legale», più basso; venduta con rischio avrà il prezzo «volgare», più alto, e questa è proprio giustizia che, teoricamente, varrebbe anche per i «lavoratori», se avessero capitali per conservare i vini. La possibilità non si verifica per evidente impossibilità, ma il fatto che sia possibile sul piano teorico, mette al riparo da critiche il dotto estensore del documento.
I gusti stavano cambiando, il prezzo delle ribolle era scaduto e questo rafforzava la giustezza della «mèta» entrata in vigore quando il mercato della ribolla tirava di più.
Ma, se l'Autore è un ottimo studioso di morale e di diritto certamente, fa cilecca nel prevedere che «non v'è più speranza che questi vini tornino in credito». Nell'Ottocento quasi tutti ne andavano pazzi, e tuttora, nelle trattorie più tradizionali di Gorizia, ad esempio, vengono accompagnate con vivace successo alle caldarroste in occasione della festa di Ognissanti.
Il prezzo «volgare» praticato dai mercanti era mal visto da molti, non tanto per motivi di scarsa correttezza dei mercanti, ma per l'invidia nei confronti di loro, baciati dalla fortuna.
Alla fine, veniamo a sapere chi erano quelli dell'opposto parere: i Gesuiti, certamente quelli della vicina Gorizia (anche se il documento tace al riguardo), e non meglio precisati «soggetti di coscienza col conseglio di dotti confessori».
Qui, pur col massimo rispetto delle parole rivelanti grande onestà intellettuale, il Nostro si palesa seguace dei principi enunciati dai Domenicani, che, per esempio, erano perplessi anche sul prestito ad interesse.
«Di scandalo non si teme — conclude questo misterioso personaggio — perché sono adotte sufficienti ragioni per iluminare e persuadere la giustizia del prezzo».
Quasi una postilla, a comprova del rigore morale di chi ha affrontato una simile questione: «Chi ha avuto comando d'estendere la presente, protesta di non aver di sua propria scienza notizia alcuna dei fatti di Cormone; ed' aver solo discorso sopra di essi, ed' averli esposti secondo gli è stato rapresentato; rimettendosi a miglior parere...»; non si era fatto influenzare dal caso specifico, sorto di certo, in maniera dirompente, ma ne aveva fatta l'anatomia sul piano teorico, pur riferendosi ai fatti della vita.
Un grande esempio per noi, in tempi in cui la morale segue la prassi piuttosto che informarla.
Anche le ribolle (il plurale è dovuto al fatto che non del solo vino ribolla si trattava, ma piuttosto di una presentazione quasi analoga di vini diversi) riuscivano a sorpassare il fatto corporeo, il dato concreto, per toccare aspetti dello spirito, non solo con argomentazioni relative al gusto, ma toccanti la giustizia, la morale.
L'uomo cercava di non fermarsi alla materia...

Ringrazio il padre Luigi Abele Redigonda dell'Archivio di San Domenico di Bologna, e il geom. G.B. Panzera di Cormons.

Vinitaly passerella per i vini del Friuli-Venezia Giulia

Fattore qualità

di Renato Lauzana

Un'edizione storica, è stata definita questa 26ª tornata del Vinitaly, tenutosi a Verona dal 3 all'8 aprile. Più di 75.000 visitatori qualificati hanno infatti passato in rassegna i 2028 espositori (dei quali 128 esteri, provenienti da 17 nazioni), che presentavano il meglio dell'enologia mondiale su una superficie espositiva di 153.000 metri quadrati. Più di mille i tipi di vino offerti in degustazione, sia da parte di espositori italiani che stranieri, alcuni dei quali presenti per la prima volta, come quelli australiani.

Già questi pochi dati sottolineano come la manifestazione di Verona si sia oramai attestata ai massimi livelli mondiali. Non è mancato nemmeno l'interesse degli organi d'informazione: sono stati ben 550 i giornalisti che si sono accreditati presso l'Ente Fiera; oltre un terzo dei quali proveniente dall'estero.

Il ministro Goria, nella prolusione inaugurale, ha sottolineato il tema conduttore di quello che ha definito «il più grande salone mondiale dell'anno per il settore enologico». Secondo il ministro, infatti, la chiave di volta del mercato sarà il fattore qualità, unitamente all'esigenza di affinare l'immagine del vino.

Di qualità si è parlato anche durante i numerosi convegni che si sono succeduti a ritmo serrato e hanno visto confrontarsi i più illustri esperti del settore.

Se è doveroso preoccuparsi del futuro, altrettanto doveroso non dimenticare quanto fatto fino ad ora. In tale ottica non sono mancati significativi riconoscimenti a quelle personalità che si sono contraddistinte con la loro professionalità e dedizione, nell'affermazione di questo nobile prodotto.

In una manifestazione così variegata, non poteva mancare la nostra regione. E il Friuli-Venezia Giulia non solo non è mancato all'appuntamento veronese, ma ha primeggiato in quasi tutte le iniziative.

Cominciamo con la parte espositiva: 3.000 metri quadrati la superficie affittata dal Centro Regionale Vitivinicolo. Quasi un campo friulano, che è stato interamente ricoperto con moquette personalizzata, ed evidenziata con strutture aeree. Su tale superficie sono stati allestiti degli stands espositivi per le singole aziende, delle zone di rappresentanza per le aree a Doc, oltre a strutture di servizio quali uffici e sale degustazione, magazzini e servizi vari. Hanno trovato inoltre ospitalità le aziende che si sono presentate con le loro strutture espositive. Complessivamente, sono state ben 140 le aziende friulane presenti in quest'area, più una quarantina sparpagliata in altri padiglioni della Fiera.

Particolarmente indovinata si è rivelata l'iniziativa del Centro Regionale Vitivinicolo, di completare la presentazione delle produzioni, allestendo una zona di prestigio, intitolata «Enoteca Regionale La Serenissima» che, richiamandosi al noto locale di Gradisca, ha messo a disposizione degli espositori tutta una serie di servizi logistici, per l'illustrazione e la degustazione dei vini.
Questa massiccia presenza di produttori vitivinicoli del Friuli-Venezia Giulia, non ha mancato di influenzare positivamente anche le iniziative collaterali. Nel corso delle sei giornate della Fiera, molte sono state infatti le manifestazioni succedutesi, tutte molto importanti sia dal punto di vista tecnico, che commerciale, della ricerca scientifica e della promozione. Momento culminante per la nostra Regione, è stato la consegna da parte del ministro Goria, del premio Cangrande della Scala, al presidente dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, Emilio Bisutti, come ricordiamo in altra parte del giornale.
Tutto bene dunque? Pare proprio di sì.
Infatti, nonostante le premesse forse non molto lusinghiere, gli scandali (degli altri), i catastrofismi e le Cassandre nostrane e straniere, quasi tutti i produttori friulani presenti si sono dichiarati soddisfatti per i contatti avuti e per le prospettive future. Pur nella consapevolezza di una mutata realtà, si può quindi affermare che il settore vitivinicolo è in grado di riprendere il cammino. La domanda di prodotti capaci di fornire ogni garanzia in fatto di qualità, il progresso e l'evoluzione delle consuetudini di vita, sono i cardini sui quali ruoterà in futuro il mercato del vino

Produttori e ospiti negli stand. Tra gli altri (dall'alto in basso): Vittorio Puiatti (a sinistra), Paolo Tosolini (al centro), Mario Schiopetto, Carlin Petrini (presidente nazionale Arcigola), Paolo Giavitto e Marina Sgubin.

Il ministro Goria nel giorno dell'inaugurazione.

L'assessore Benvenuti in visita al nostro stand.

Il Cangrande '92 ai Vivai di Rauscedo

▲ Foto di gruppo e (in alto) l'assegnazione del premio Cangrande a Emilio Bisutti.

◀ ▲ Alcune immagini del padiglione Friuli-Venezia Giulia.

Il premio Cangrande della Scala, ambito riconoscimento, è stato, su proposta dell'assessore regionale all'agricoltura, assegnato quest'anno al presidente dei Vivai cooperativi Rauscedo, Emilio Bisutti, per l'attività svolta per il miglioramento della viticoltura e dell'enologia italiana.

Per i Vivai Cooperativi è stata indubbiamente una grande soddisfazione ricevere dalle mani del ministro Goria, al recente Vinitaly, un premio che dà risalto agli sforzi compiuti per migliorare lo standard qualitativo del prodotto vivaistico con particolare riferimento agli aspetti genetici ed enologici.

Ai Vivai cooperativi, grazie ad un Centro sperimentale attivato alcuni anni or sono, oltre alle normali ricerche e sperimentazioni vivaistiche, si procede alla microvinificazione comparata dei cloni oggetto di commercializzazione. Non solo; le microvinificazioni da 4 anni vengono proposte agli operatori vitivinicoli nelle principali manifestazioni fieristiche europee, tra le quali il Vinitaly.

Qui, nel confronto con i vini prodotti su scala commerciale, viene verificata la «tenuta» del clone; qui si possono cogliere impressioni e consigli che si traducono in preziosi inputs per i programmi di selezione clonale dei Vivai cooperativi Rauscedo.

È un approccio del tutto diverso ai problemi ed alle aspettative del vitivinicoltore: si parte dal prodotto finale per costituire il *manufatto* vegetale in grado, pur in presenza di una serie di variabili esogene, di dare un certo prodotto base. Il vivaismo, così inteso e vissuto, assume un'altra veste e un'altra funzione e si trova ad operare strettamente con il viticoltore, l'enologo, il consumatore, il ricercatore, per creare e lanciare sul mercato prodotti nuovi, originali, capaci di dare soddisfazione e remunerazione. Questa è la filosofia nata in un'azienda cooperativa che nel 1930 a Rauscedo cominciò a produrre barbatelle, prima per i friulani, poi per l'Italia e oggi per i viticoltori di qualsiasi Paese viticolo.

Emilio Bisutti, attuale presidente dei Vivai cooperativi Rauscedo, è la sintesi di questo patrimonio di capacità e solidarietà che oggi continua a svilupparsi in forme di cooperazione più moderne e dinamiche: con 250 associati, 510 ettari a portinnesti, 350 ettari a vivaio, oltre 23 milioni di barbatelle prodotte e vendute in Italia e all'estero. Grandi doti di equilibrio, di capacità professionale e di buon senso si raccolgono in questo giovane presidente, che rappresenta un punto di riferimento per la base sociale e in particolare per le nuove leve. Ha saputo, cosa non facile in una cooperativa, distribuire le risorse in modo tale da assicurare un continuo miglioramento del livello qualitativo del prodotto attraverso la costituzione di nuovi cloni, delle microvinificazioni, della micropropagazione e, nello stesso tempo, ha saputo garantire adeguate remunerazioni al socio produttore ●

Goria a Udine: dalla 930 ai reimpianti

La coperta di Procuste

La giornata era cominciata con un contrattempo, lo sciopero dei controllori di volo, che aveva impedito al ministro dell'agricoltura Giovanni Goria di prendere a Roma l'aereo Ati delle dieci del mattino per essere puntuale in Friuli all'invito del capolista dc Adriano Biasutti. Un appuntamento al quale l'ex presidente del consiglio non voleva, per ragioni innanzitutto di amicizia, mancare. E allora: concitato incrociarsi di telefonate tra Udine e Roma, un *passaggio* fino a Bologna a bordo di un aereo militare e quindi a rotta di collo fino a Udine, giusto in tempo per mantener fede a buona parte del programma concordato. Ma sempre pagando lo scotto del non voluto ritardo iniziale. Goria è così arrivato a ridosso delle 18 — ora stabilita per l'incontro pubblico in sala Aiace, a Udine — col fiato grosso. E purtroppo, ne ha fatto le spese la visita al Centro regionale vitivinicolo dove, ospite del presidente Pittaro, il ministro sarebbe dovuto arrivare alle 17 e invece è giunto 45 minuti dopo.

D'accordo. Quando si vuole, un programma lo si può allungare o comprimere come una fisarmonica. Ma qualcosa o qualcuno deve pur pagare l'aggio. In questo caso, a pagare è stato chi scrive, che s'è dovuto tenere in punta di lingua le domande che s'era ripromesso di fare al ministro: quali novità sulla 930 bis, la legge quadro della vitivinicoltura del Duemila (una domanda che poi gli avrebbe rivolto il presidente Pittaro); perché una regione come il Friuli — tra le più vocate alla vite e al vino — paga il pedaggio più alto alla politica Cee dei reimpianti? C'è un modo per tagliare le unghie, una volta per tutte, ai sofisticatori? E via domandando.

Come non bastasse il tempo, c'erano i doveri dell'ospitalità a pretendere che si desse la precedenza agli altri, con un occhio all'orologio e l'altro al segretario del ministro, implacabile *segnatempo*. Ciononostante, è risultato incredibile quante cose abbia potuto fare Goria, con la sua flemma astigiana, in meno di 15 minuti: un'intervista a una televisione privata, che riferiremo, un incontro con il presidente e il segretario Ciani del Consorzio del prosciutto di San Daniele, venuti al Centro a rappresentare i problemi («gravissimi», li etichetta il dottor Ciani) di quei produttori, un'accattivante degustazione di prosciutto e un brindisi propiziato da Eleonora Carletti, figlia d'arte, le fotografie di rito, il bacio della bionda Eleonora sul quale si sono avventati i flash dei fotografi, parole cordialissime con Pittaro; e poi, quando il metronomo ha scandito la fine del tempo a disposizione, via in sala Aiace. Con Goria — ripetiamo — passato imperturbabile (affabile lo è sempre e comunque) attraverso le forche caudine del tempo tiranno. Soltanto per forza dell'abitudine?

Andiamo per ordine, cominciando dall'intervista tv. In Italia — gli chiede — ci sono troppe aziende e queste sono per giunta troppo piccole: come comporre la quadratura tra questa realtà e l'esigenza di competere con l'agricoltura europea?

«È molto difficile immaginare — è stata la risposta del ministro — che il processo possa essere accelerato oltre misura. Teniamo conto che oltre la metà degli addetti in agricoltura ha più di 55 anni. Il loro numero si ridurrà quindi di parecchio, per via naturale, e questo coinciderà con il riaccorpamento almeno funzionale delle aziende. È più difficile che que-

sto passi attraverso la proprietà dei terreni perché, tra l'altro, i prezzi sono straordinariamente elevati; ma, essendo agibile lo strumento dell'affitto, la situazione può essere riordinata, anche se ci vorrà del tempo. Non possiamo aspettarci miracoli».
— Perché in questi anni la politica agricola non ha prodotto un ricambio generazionale? È vero, come si dice, che la colpa è dello Stato che ha insistito su una politica assistenziale?
«No, non credo; a parte il fatto che non risponde al vero che l'agricoltura non abbia prodotto un ricambio generazionale. C'è un certo numero di giovani impegnato nei campi e questi sono la nostra speranza per il domani. La realtà è però un'altra; ed è che, oggi, ogni agricoltore produce in volume otto volte quello che produceva alla fine della guerra. Tradotto in valore, ovviamente, il prodotto è ancora maggiore. È inevitabile, in questo contesto, che si riduca il numero degli agricoltori. Non possiamo mica — sia detto per assurdo — costringere la gente a mangiare otto volte più di quanto riusciva a mangiare una volta. Che poi la forza di lavoro in agricoltura diminuisca ancora è un fatto, temo, inevitabile. Che fare? Dobbiamo gestire questa trasformazione senza creare traumi; cercare di ricreare le condizioni per le quali, arrivati al pavimento, tutto proceda fisiologicamente, senza più strappi».
— Ci sarà un giorno qualcuno — incalza l'intervistatrice — capace di invertire la rotta?
«No, risponde Gorizia. Non è successo in alcuna parte del mondo che il numero degli agricoltori sia cresciuto dopo un processo che li ha visti ridursi, in un Paese come il nostro, a un 4-5% della forza lavoro».
— Accetterebbe di proseguire nel suo impegno in agricoltura anche nel futuro governo?
«Come ho detto in qualche altra occasione, ne sarei felice. Primo, perché credo nell'agricoltura; nell'importanza — non soltanto economica — che essa ha. Poi, perché ritengo che per fare qualcosa di buono occorra dare continuità all'azione. E cambiare ministro ogni sei mesi non è il massimo che si possa desiderare. Terzo, perché ho la presunzione di ritenere di aver intrapreso alcune iniziative importanti che mi piacerebbe avviare a conclusione».
E sulla vicenda del vino adulterato, che ha da dire il ministro?
«Ho firmato un decreto che obbliga alla certificazione dei vini da tavola destinati all'esportazione». In questo modo, dovrebbe essere salvaguardata l'immagine dei nostri vini all'estero. E della politica Cee dei reimpianti, così sparagnina verso la nostra regione tanto ricca di doc e così prodiga verso altre di doc così povere? Goria risponde a fatica, tra chi gli ricorda l'imminenza del successivo appuntamento e il dott. Ciani che gli vuol fare presente la situazione paradossale nella quale rischiano di restare intrappolati i produttori del prosciutto di S. Daniele. Si tratta — spiega Ciani — della rarefazione della materia prima (come è noto, il prosciutto sandanielese è fatto di carne di maiale cresciuto e macellato in Italia), decimata dagli strali di chi teme — a torto, secondo il direttore del Consorzio produttori — che gli allevamenti suinicoli possano produrre irrimediabile inquinamento. Goria ascolta, prende nota e garantisce una risposta a giro di posta. E torna alla domanda sui reimpianti («scusi, lei mi diceva...»), sottolineando due cose: ai friulani, di avere «fiducia nella loro classe dirigente che ha ben amministrato»; e ai viticoltori manda a dire che la coperta della Cee è come quella di Procuste, troppo stretta e troppo corta per essere tirata e strattonata da tutti. Deve coprire, quindi, chi di più è meritevole. E sulla riedizione della 930, strumento che — interloquisce il senatore Micolini — promette di essere uno strumento molto più duttile di quanto non sia stato? Occorre ancora regolare, dice Goria, la questione delle uve da tavola, argomento complesso; e poi quello dei vini tipici. C'è la volontà, comunque, di produrre una legge all'altezza dei tempi e delle ambizioni competitive del vino italiano, a cominciare da quello tradizionalmente più prestigioso, come è il caso del nostro.
Un saluto cordialissimo a Pittaro e via. La giornata di Goria continua in un altro scenario, davanti a una platea alla quale parla di politica con la lingua concreta del piemontese. La politica — dice tra l'altro — deve dare certezze, semplificare e risolvere i problemi. Senza arrampicarsi sugli specchi di una dialettica che pare fatta apposta per ingarbugliare e complicare i problemi e la vita. Sfonda una porta aperta, Goria, nel dire queste cose davanti a una platea friulana. Che infatti non gli lesina l'applauso ●

Da sinistra: Piero Pittaro, Adriano Biasutti, Giovanni Goria e Paolo Micolini alla Casa del vino.

C'è bianco e rosso e c'è legno e legno

Non sempre il carato fa buon vino

di Pascal Chatonnet, Denis Dubourdieu e Jean Noel Boidron

Pagina a fianco: la *barriquerie* nella cantina Comelli a Campeglio.

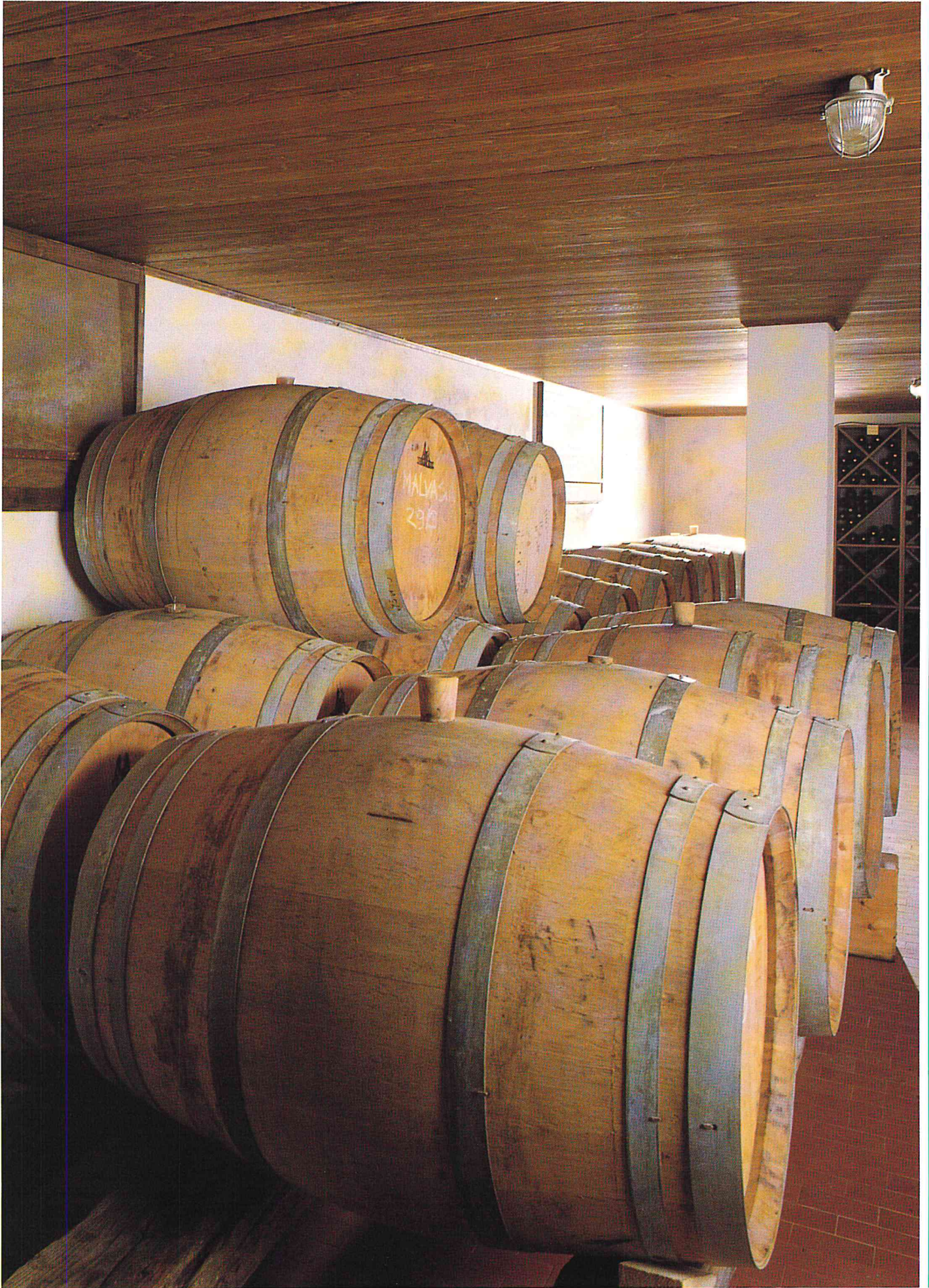
Premessa

I vini bianchi destinati all'invecchiamento sono stati tradizionalmente fermentati e affinati in fusti di rovere. Questa pratica è a poco a poco scomparsa nella maggioranza delle regioni vinicole francesi così che solo qualche cru della Borgogna e del Bordolese ha mantenuto questa tecnica di lavorazione. In questi ultimi anni, i legni suscitano un rinnovato interesse; eppure è una pratica che non può essere generalizzata e, comunque, rimane una tecnica delicata da gestire.

Il rovere e i lieviti

L'originalità del metodo tradizionale di elaborazione del vino bianco in carati sfrutta il ruolo della bio-massa dei lieviti. In effetti, contrariamente ai vini rossi che sono messi, generalmente, in fusti di rovere al termine del processo fermentativo (fermentazione alcolica e malolattica), i vini bianchi possono fermentare in carato ed essere conservati per diversi mesi sulla feccia senza nessun travaso.
In modo empirico, ma senza spiegarlo, si era notato che l'insieme di queste pratiche tendevano a diminuire l'impatto organolettico dei legni, pur migliorando la complessità e la tenuta dei vini all'invecchiamento.
I legni di rovere possono portare numerose sostanze dalle interessanti proprietà organolettiche e particolarmente dei componenti volatili ed aromatici che sono, sia presenti direttamente nel legno di rovere, sia prodotte nel corso delle operazioni di fabbricazione dei fusti (tostatura). Si tratta, in particolare, del B-metil-g-octalactone, nello specifico della sua forma «cis», responsabile del tipico profumo di legno di rovere, di parecchi fenoli volatili (gaiacolo, metil-4-gaiacolo, eugenolo, siringolo...) che danno i caratteristici odori di affumicato e speziato, di aldeidi fenolici e particolarmente la vaniglina, sostanza potentemente aromatica responsabile delle sfumature vanigliate facilmente percepibili nel vino conservato in fusti di rovere nuovi. Altre molecole, come gli aldeidi furanici, espletano un ruolo organolettico del tutto irrilevante.
Globalmente, l'aroma di legno di un vino fermentato in carato è nettamente inferiore a quello stesso vino fermentato in tino e messo in carato alla fine della fermentazione alcolica. Questo fenomeno è essenzialmente legato alla trasformazione bio-chimica della vaniglina in alcool vanilico per l'azione dei lieviti e dell'assorbimento nelle loro pareti cellulari di certi fenoli volatili. Allo stesso tempo, il modo di conservazione influenza l'aroma di legno del vino bianco.
Al termine dell'invecchiamento l'impronta di legno sarà limitata nel caso di un contatto prolungato su feccia periodicamente rimessa in sospensione. I lieviti possono, in effetti, contribuire, anche se con una intensità più debole, alla trasformazione e alla rifissazione, di certi costituenti volatili via via che vengono a svilupparsi nel contatto con il legno. Si spiega così che i vini «stralegnosi» siano sempre ottenuti da una messa in carato tardiva e/o da un travaso precoce delle fecce. Questa pratica, però, è stata a lungo consigliata e, purtroppo, messa in opera.

Polifenoli del legno e macromolecole dei lieviti

Nel corso della fermentazione in carato, sotto l'effetto di temperature più elevate (> 25° C)

i lieviti liberano quantità abbastanza importanti di polisaccaridi (mannoproteine). L'agitare il vino mantenendo in sospensione le fecce è un altro fattore favorevole alla cessione extracellulare di queste macromolecole. In pratica, queste condizioni sono riunite nel metodo tradizionale di elaborazione dei vini in carati.

Relativamente allo stesso vino fermentato in tino e poi mantenuto su fecce fini, quello elaborato in carato e conservato sul totale delle fecce prodotte e agitate periodicamente, si arricchisce maggiormente in colloidi provenienti dai lieviti. Il ruolo di queste macromolecole nella qualità dei vini è complesso, ma il loro interesse enologico essenziale risiede nella loro attività nei confronti dei polifenoli. Accanto ai composti volatili, il legno di rovere può cedere al vino alcuni composti polifenolici, principalmente degli Ellagitannini e particolarmente della vescalagina. Non si ritroveranno all'analisi che deboli concentrazioni di tannini ellagici, in quanto queste molecole sono relativamente instabili nei vini. In effetti, essendo sensibili all'idrolisi e all'ossidazione, gli ellegitannini possono indurre una rapida ossidazione del vino e di questi composti, provocando colorazione più intensa ed una perdita di freschezza.

Le mannoproteine, liberate nel corso della conservazione sulle fecce e così le pareti cellulari dei lieviti stessi, hano una notevole capacità di combinare i composti fenolici del vino. Così il tenore di polifenoli totali di un prodotto elaborato in carati si abbassa più rapidamente se viene conservato in presenza del totale della feccia.

Contrariamente all'opinione corrente, ne risulta che al termine dell'affinamento la colorazione gialla del vino ottenuto in carato sulla feccia è più debole di quella dello stesso vino vinificato e conservato in tino in assenza della biomassa. Tutto si svolge come se il mantenimento prolungato sulla feccia di lieviti permettesse una sorta di collaggio permanente del vino stesso.

Fenomeni ossido-riduttivi associati all'affinamento in carato su feccia di lieviti

È quasi impossibile mantenere in modo duraturo un vino bianco in tino su fecce totali. L'insorgere di odori nauseabondi legati a problemi di riduzione impongono un travaso rapido. Le molecole responsabili di questi difetti sono dei solforati volatili (idrogeno solforato, metil e dimetil-solforato, etil e dietil-solforato, etil e metil-marcaptano) a soglia di percezione relativamente debole (da uno a qualche decina di microgrammi per litro). Sotto riserva di una chiarifica corretta dei mosti e di un solfitaggio ragionevole, solo l'affinamento in carato autorizza un mantenimento prolungato su biomassa senza rischio importante di riduzioni.

La misura del potenziale di ossido-riduzione di un vino elaborato in barrique indica chiaramente che questa pratica favorisce una certa ossidazione allorché lo stesso vino, in tino, è fortemente più ridotto.

All'interno di un fusto, il potenziale decresce dalla superficie verso l'interno; a fermentazione conclusa, le fecce di lievito conservano un potenziale riduttore importante. Con l'età, i fusti sembrano perdere una parte delle loro proprietà ossidanti. Quest'ultimo risultato potrebbe spiegare la frequenza della comparsa di problemi di riduzione in fusti usati più che in quelli nuovi.

La rimessa in sospensione delle fecce con un bastone permette una omogeneizzazione del potenziale ossido-riduttivo del carato. Così, la riduzione delle fecce nel basso, così come l'ossidazione del vino in superficie, vengono impedite. Nello stesso tempo l'idrolisi degli ellagitannini del legno, liberando acido gallico molto reattivo nei confronti dell'ossigeno, può catalizzare l'ossidazione totale dei solforati volatili eventualmente presenti nel vino.

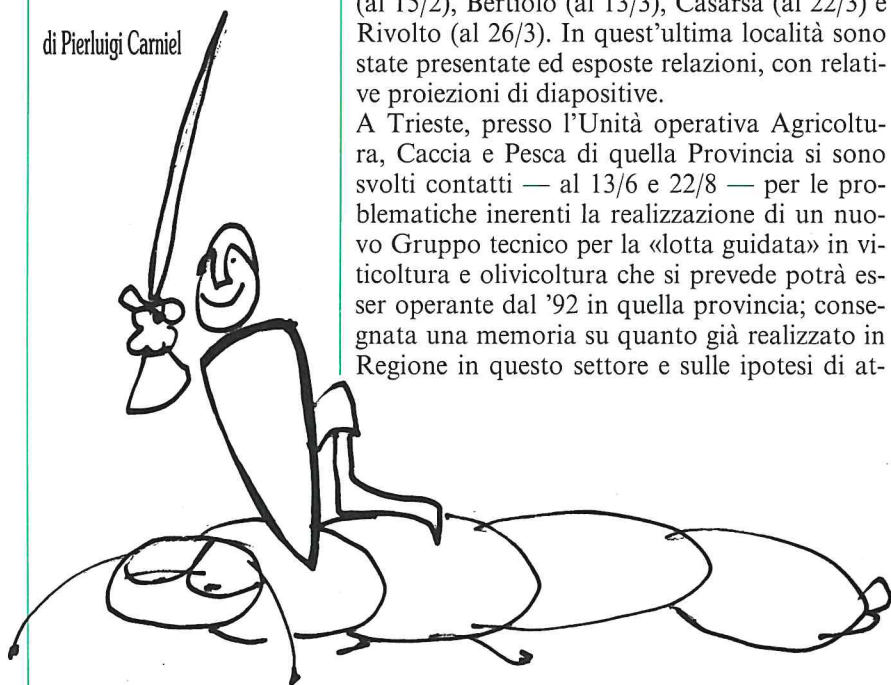
Conclusioni

È chiaramente dimostrato che le tecniche di vinificazione e di affinamento in carato possono fortemente influenzare la composizione e la qualità dei vini. L'apporto del legno è complesso. L'origine del rovere (botanica e geografica) e le tecniche di costruzione dei fusti (essicatura e tostatura) influenzano fortemente la qualità e l'intensità di questo apporto. Appartiene al bottaio di avere il perfetto dominio delle tecniche di fabbricazione. Il vinificatore deve, dal canto suo, riunire tutte le condizioni favorevoli ad una fusione armoniosa del rovere e dell'uva.

Le tecniche di affinamento in carati dei vini rossi non sono trasferibili ai vini bianchi. Le fecce dei lieviti permettono di limitare l'impatto organolettico del legno di rovere e di partecipare allo stesso tempo alla protezione degli aromi varietali. Tuttavia, se il potenziale aromatico del mosto è debole all'origine e se le condizioni di elaborazioni non sono correttamente adottate, l'utilizzo della barrique porta sempre ad una drammatica banalizzazione del vino. Al contrario, quando la qualità dell'uva è alta, la vinificazione e l'affinamento in carato si rivelano un complemento essenziale alla tipicità dei vini da lungo invecchiamento ●

Tradotto da Christiane Perato dalla «Revue des Oenologues» - N. 61, settembre 1991.

Relazione sull'attività svolta nel corso del 1991 dal gruppo tecnico-scientifico regionale per la lotta fitopatologica guidata ed integrata in viticoltura

di Pierluigi Carniel

Molteplici gli incontri che si sono susseguiti presso il Centro Regionale Vitivinicolo di Udine ed altre sedi al fine di mettere a punto ogni elemento necessario per attuare i previsti compiti del Gruppo: coordinamento di tutte le iniziative già in atto o in fase di attuazione nello specifico settore nei diversi ambienti viticoli; formulazione di programmi d'intervento nelle progressive situazioni fitosanitarie e direttive per la loro realizzazione, con un adeguato supporto scientifico ed organizzativo. Dopo alcune riunioni informali svolte già nel novembre-dicembre 1990, gli incontri collegiali si sono svolti in Udine al 6 e 28 febbraio, 29 marzo, 3 aprile, 5 giugno, 9 luglio, 10 settembre, 29 ottobre, 12 novembre e 10 dicembre; a Pordenone, presso la sede dell'Ufficio Agrario di quella provincia, al 2 maggio; a Pozzuolo, presso la sede del C.R.S.A. al 21 maggio. Ulteriori incontri — con la partecipazione di singoli o più componenti del Gruppo — sono stati realizzati in altre sedi per portare a conoscenza di tecnici e agricoltori l'attività del Gruppo ed esporre in generale i criteri sui quali si basa la difesa fitosanitaria «guidata ed integrata»: incontri a Gagliano di Cividale (al 15/2), Bertiolo (al 13/3), Casarsa (al 22/3) e Rivolto (al 26/3). In quest'ultima località sono state presentate ed esposte relazioni, con relative proiezioni di diapositive.
A Trieste, presso l'Unità operativa Agricoltura, Caccia e Pesca di quella Provincia si sono svolti contatti — al 13/6 e 22/8 — per le problematiche inerenti la realizzazione di un nuovo Gruppo tecnico per la «lotta guidata» in viticoltura e olivicoltura che si prevede potrà esser operante dal '92 in quella provincia; consegnata una memoria su quanto già realizzato in Regione in questo settore e sulle ipotesi di attrezzature maggiormente idonee per la zona triestina. A Conegliano, presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura rappresentanti del Gruppo hanno partecipato ad una riunione per fare il punto sulle situazioni fitosanitarie verificatesi nel '91 nelle diverse zone viticole del Triveneto (al 7/11). A Udine, presso l'Associazione Laureati in Scienze Agrarie e Forestali, è stata tenuta una conferenza, con proiezione di diapositive sulla situazione attuale e prospettive della difesa guidata ed integrata nel Friuli Venezia Giulia (al 31/5). A Ospedaletto di Pescantina (VR) è stato effettuato un intervento similare ad una riunione sul tema «Folpet e Captano: aspetti applicativi e situazione legislativa», organizzata al 6/6 dalla Makhteshim Chemical Works (Israele). Nella rubrica della R.A.I. «Vita nei campi» sono stati effettuati interventi al 12/5 e 14/7 con suggerimenti sul corretto impiego dei principi attivi nei programmi di lotta «guidata» ed indicazioni sulle possibilità di usufruire delle segreterie telefoniche dei gruppi che gestiscono le stazioni di rilevamento nelle diverse zone viticole.
A Gorizia, alla manifestazione «Eurovite '91» è stata presentata una relazione su «Organizzazione della difesa guidata in viticoltura nel Friuli Venezia Giulia».
Con il Centro Agrometeorologico Regionale dell'E.R.S.A. è stata attivata una collaborazione per le previsioni a medio e breve termine del tempo al fine di miglioramento dei programmi di difesa preventiva dalle crittogame e per la progressiva previsione delle vendemmie.
Con l'Istituto Difesa delle piante della Facoltà di Agraria dell'Università di Udine si è dato corso ad una comune indagine di laboratorio e di campo in merito alla presenza o meno della «Guignardia bidwellii» nel territorio e suggerire di conseguenza future linee di difesa migliorative rispetto alle attuali.
Si è dato inizio alla stesura di schede relative alle avversità animali e vegetali della vite, con materiale illustrativo originale, dai contenuti tecnico-scientifici di pratica consultazione, predisposte per esser collocate in raccoglitori e pubblicate su «Un vigneto chiamato Friuli», rivista del Centro Regionale Vitivinicolo.
Presso il C.R.S.A. sono state effettuate analisi su campioni rappresentativi della produzione di uve trattate secondo i programmi di lotta guidata o con le tecniche tradizionali, al fine di verificare la presenza o meno di residui al di sopra dei limiti imposti dalla legislazione comunitaria ed italiana. In particolare le analisi hanno interessato quattro insetticidi, 3 acaricidi e 9 fungicidi.
Costanti i contratti ed i suggerimenti tecnici — anche attraverso circolari — per i gruppi che gestiscono le stazioni periferiche di rilevamento per la stesura dei comunicati da mettere a disposizione degli agricoltori — a mezzo manifesti murali e segreterie telefoniche — in relazione ai progressivi interventi antiparassitari o altre operazioni tecniche. In particolare è stato seguito settimanalmente — nel corso della stagione vegetativa — il neo costituito Gruppo tecnico operante nel territorio della zona del D.O.C. «Aquileia».
Presso alcuni dei Gruppi operanti in periferia, sono stati istituiti vigneti-campione in corrispondenza delle stazioni di rilevamento, per il controllo della validità dei programmi di difesa suggeriti. Costante è stato l'accertamento della eventuale comparsa di alterazioni fungine o provocate da fitofagi, dalle tignole in particolare, controllate tramite le trappole sessuali a feromoni; altrettanto costanti sono stati i rilievi sulla presenza o meno degli antagonisti naturali dei fitofagi stessi, degli acari Fitoseidi in particolare

Presenti 1620 vini da 34 Paesi

Esternazioni sulle Selections mondiales di Montreal

La pattuglia italiana a Montreal. Da sinistra: Alvano Moreale, Alberto Schieppari, Piero Pittaro, Ezio Rivella.

Il concorso mondiale dei vini di Montreal, chiamato «Selections mondiales», è certamente il più grande concorso dei vini esistente al mondo. Ma forse non è corretto dire che è il più grande; è più esatto dire il migliore, come organizzazione, come impostazione, come filosofia, come serietà.

All'appuntamento canadese erano presenti 1620 vini, provenienti da 34 Paesi dei 5 continenti.

L'organizzazione di questa che possiamo chiamare l'olimpiade mondiale dei vini è merito della Societé des alcols du Quebec, la grande società che gestisce il monopolio di tutti i prodotti alcolici del Quebéc.

Di concorsi nel mondo ce ne sono parecchi, ma quasi sempre inflazionati per l'enorme quantità di medaglie e diplomi conferiti. Vincere a Montreal invece significa essere primi al mondo. È giusto dire questo anche se l'Italia è sempre poco premiata coi suoi vini.

La competizione si svolge con il patrocinio dell'Office International de la vigne et du vin, nonché dell'Union internationale des oenologues, con la scheda di degustazione metodo U.I.Oe.

L'idea di questo concorso biennale è stata del Presidente-direttore generale della S.A.Q. mr. Jocelyn Tremblay, dinamico ed intelligente manager, aiutato dai suoi collaboratori, Claude J. Marier, mr. Ghislain K. Laflamme, Réal Wolfe, mr. Guy Beltrand.

Le classi di vino vengono formate in relazione al prezzo di vendita con le seguenti categorie: Vins populaire, Vins conaisseur, Vins prestige, Vins cépage, Vins rosé.

Scarso, dicevamo, il carniere italiano, che ci fa meditare sulla nostra enologia e sul gusto internazionale del vino, in barba ai «saggi professori» che difendono i vitigni autoctoni. Certamente bisognerà correggere alcune impostazioni del concorso, istituendo premi specifici per ogni Paese, ma bisogna anche pen-

Québec: il castello del Governatore.

sare che è inutile andare a vendere frigoriferi al polo nord e impianti di riscaldamento all'equatore. Dobbiamo fare il vino con un'enologia basata sul gusto internazionale, altrimenti Cile, Nuova Zelanda, Australia, Sud Africa e via elencando ci soffieranno ogni possibilità commerciale.

Ecco i risultati:

Medaglia di bronzo:

— Prestige rouge, Vieux millesime: Brunello di Montalcino Riserva 1979 - Castello Banfi

— Prestige rouge sec: La Vigna di Sonvico 1989 - Vino da tavola

Menzioni d'eccellenza

— Prestige rouge, Vieux millesime: Poggio Rosso Riserva 1986 - Chianti Classico, S. Felice

— Cépage Sauvignon: Vigneti Pittaro, Sauvignon 1990, Grave del Friuli

— Connaisseur rouge sec: Riserva Ducale Ruffino 1985, Chianti Classico

— Populair blanc sec: Ligorio Bianco 1991 - Vino di Sicilia.

ECCELLENZE

Paesi	Oro	Argento	Bronzo	I menzione	II menzione	Totale
FRANCIA	9	8	7	4	6	34
AUSTRALIA	3	5	1	9	4	16
GERMANIA	2	1	2	3	—	8
N. ZELANDA	2	1	1	3	1	8
SVIZZERA	1	—	—	—	—	1
SUD AFRICA	1	1	—	—	—	2
UNGHERIA	1	—	—	—	1	2
ARGENTINA	1	—	—	—	—	1
USA	1	4	3	2	1	11
CILE	—	1	—	1	—	2
ITALIA	—	—	2	2	2	6
CANADA	—	—	2	1	—	3
SPAGNA	—	—	1	—	—	1
LUSSEMBURGO	—	—	1	—	—	1
GRECIA	—	—	—	1	2	3
CINA	—	—	—	—	1	1
PORTOGALLO	—	—	—	—	1	1
SLOVENIA	—	—	—	—	1	1
	21	21	20	20	20	102

Così delicato, così profumato, così... diverso dal Cognac

Il fascino indiscreto dell'Armagnac

di Giovanni Colugnati

Un po' di storia...

Continuando il nostro viaggio immaginario per l'Europa enoica alle soglie dell'apertura del Mercato Unico, il 1° gennaio 1993, in questo numero della rivista «visiteremo» un piccolo lembo in Francia, l'Armagnac. Il nobile distillato omonimo si produce nella regione di Guascogna, nel profondo sud-ovest, non distante dal confine spagnolo e a un passo dalla grande regione viticola di Bordeaux: una terra a dir poco particolare e per certi versi unica al mondo, dove i vigneti risentono delle correnti marine del Mediterraneo a sud e dell'oceano a nord e d'inverno sono spazzati dai gelidi venti che arrivano dai vicini Pirenei. D'estate, però, il clima muta d'incanto, raggiungendo temperature decisamente elevate che conferiscono alle uve maturazioni spinte. La memoria storica dell'Armagnac si perde nei secoli: secondo molti autori le prime tracce risalgono, infatti, al sedicesimo secolo. La nascita di questo distillato ha molti aspetti in comune con altri vini di grande invecchiamento della regione di Bordeaux.
Ebbene, nel quindicesimo secolo gli Olandesi erano grandi acquirenti di tutti i vini della costa atlantica francese e quindi anche quelli prodotti in Armagnac e per il trasporto facevano largo uso di battelli che periodicamente risalivano la Garonna.
Ovviamente, le popolazioni di Bordeaux non accettavano questo tipo di concorrenza e cominciarono a boicottare i convogli fluviali accampando motivazioni economiche e precedenti accordi commerciali: in buona sostanza, volevano che l'unico prodotto enologico a essere trasportato per via fluviale fosse il Bordeaux.
Agli Olandesi non rimase altro che perseguire ed incentivare la pratica enologica della distillazione nella zona di Armagnac e contemporaneamente importare una gran massa di distillato al fine di arricchire e stabilizzare i propri vini.

La zona di produzione e i vitigni

L'*appellation de Armagnac controlée* si divide in tre sotto-zone nettamente distinte: Bas- Armagnac, Tenareze e Haut-Armagnac.
L'Armagnac si ottiene dalla distillazione lenta e continua dei vini bianchi, ottenuti principalmente con i vitigni Saint-Emilion, Colombard, Folle Blanche e Baco 22A.

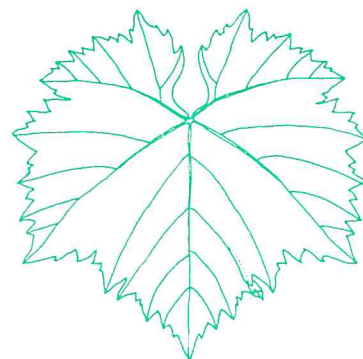



Fig. 1 - cv SAINT-EMILION (P. Galet., A pratical ampelography. Grapevine identification. 1979).

Saint-Emilion (fig. 1) è il nome con il quale nella regione della Charente comunemente si chiama l'Ugni Blanc, molto più noto da noi come Trebbiano toscano. Il Saint-Emilion è particolarmente indicato ai terreni sabbiosi dell'Armagnac, dove mantiene in maturazione un discreto grado di acidità, presupposto importante per la distillazione. È vitigno diffusissimo in Francia, soprattutto nelle plaghe

viticole del sud, poiché presenta grandi doti di adattabilità ambientale: prova ne sia che si trova al primo posto tra le uve bianche.
Adattabile a molti sistemi di allevamento, si dimostra molto sensibile ai nematodi se piantato su franco in terreni sabbiosi e teme particolarmente le basse temperature invernali. Viene diffusamente innestato su Rupestris, 41B e 161-49.

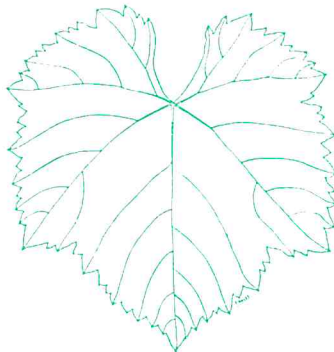



Fig. 2 - cv COLOMBARD (P. Galet., A pratical ampelography. Grapevine identification, 1979).

Il Colombard (fig. 2), sovente confuso in passato con il Semillon, è classico vitigno *charentais* dove produce vini meno vegetali e meno aspri rispetto al Folle. Si dimostra vitigno molto sensibile all'oidio, alla muffa grigia ed al disseccamento del rachide, particolarmente se innestato su SO4 (Galet P., 1990); inoltre, gli acini hanno la tendenza a sgranarsi facilmente. Alcuni materiali clonali manifestano un certo grado di incompatibilità con SO4 e 5BB; molto diffusi nell'Armagnac risultano i cloni 605, 606, 607 e 608.

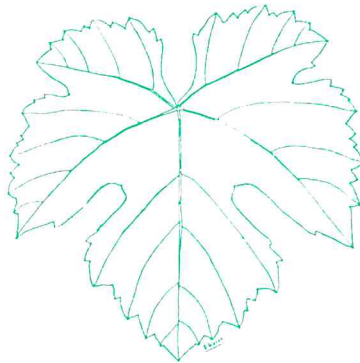



Fig. 3 - cv FOLLE BLANCHE (P. Galet., A pratical ampelography. Grapevine identification, 1979).

Il Folle Blanche (fig. 3) è la tipica varietà da brandy delle a.o.c. Cognac ed Armagnac, anche se in progressivo e costante declino dall'inizio secolo, sostituito da Saint-Emilion e Baco 22A. L'eccezionale sensibilità al Black- rot ed alle gelate primaverili hanno certamente contribuito al suo rapido declino. I mosti ottenuti da Folle sono generalmente bassi in contenuto zuccherino e di buona acidità: queste caratteristiche spiegano la finezza dei brandy che si possono ottenere da questo vitigno.
Attualmente i più vasti impianti di Folle si trovano nella Loire Atlantique per l'ottenimento dei vini VDQS «Gros Plant du Pays Nantais».
Il Baco 22A (fig. 4) noto anche come Baco Blanc è un incrocio creato nel 1898 tra Folle

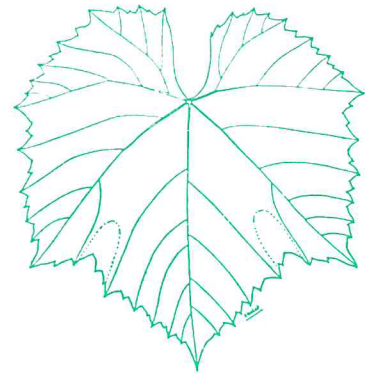



Fig. 4 - cv BACO 22A (P. Galet., A pratical ampelography. Grapevine identification, 1979).

Blanche e Noah (Labrusca x riparia); è il solo ibrido raccomandato in Francia appositamente per la produzione del brandy in Armagnac. Ironicamente, Otello, che ha la stessa composizione genetica, è varietà proibita in Francia.

La tecnologia di produzione

Il mosto ottenuto dalle uve non viene travasato inizialmente, in modo che tragga profumazioni dal contatto con le fecce; successivamente, durante il periodo invernale, si attua la distillazione che per legge non può prolungarsi oltre il 30 aprile. La distillazione per ottenere l'Armagnac è continua. L'alambicco, in rame, è composto da due o tre caldaie sovrapposte che funzionano in modo continuo senza bisogno di ripetere l'operazione.
L'acquavite che si ricava, incolore e dalla fragranza molto delicata, può raggiungere anche i 63°; tale livello viene però portato nel corso dell'operazione di invecchiamento fino ad un minimo di 40°. La legislazione dell'Appellation Armagnac, piuttosto severa, impone il divieto assoluto di zuccheraggio e di solfitazione dei mosti.
Infine, l'invecchiamento. Esso avviene di norma in fusti di rovere della capacità di 400 litri; durante questa operazione, molto delicata ed importante, l'acquavite acquista le nuances di profumo che caratterizzano in modo così marcato questo distillato.
L'ultima fase, forse la più importante e strategica di tutte le altre, è il taglio o la miscela che il maestro cantiniere fa con i diversi millesimi: l'etichetta dell'Armagnac, secondo la vigente legislazione, deve portare in evidenza il millesimo (cioè l'annata) dell'acquavite più giovane che ha partecipato al *melange*.
Tutte queste operazioni fanno dell'Armagnac un distillato particolarissimo, assolutamente non confondibile con altri prodotti, primo fra tutti il Cognac. Infatti, vi sono sostanziali differenze tecnologiche tra i due brandy. Mentre il Cognac è soggetto a due passaggi di distillazione, l'Armagnac, come detto, è prodotto con distillazione in continuo. Diverse sono pure le botti utilizzate per l'invecchiamento: legni di rovere di Limousin per il Cognac, legno di quercia proveniente dalle foreste Montlezum per l'Armagnac ●

Mentre la storia scorre tra varia umanità

La vita si è fermata a Torre da Pàtino

di Cesare Govi

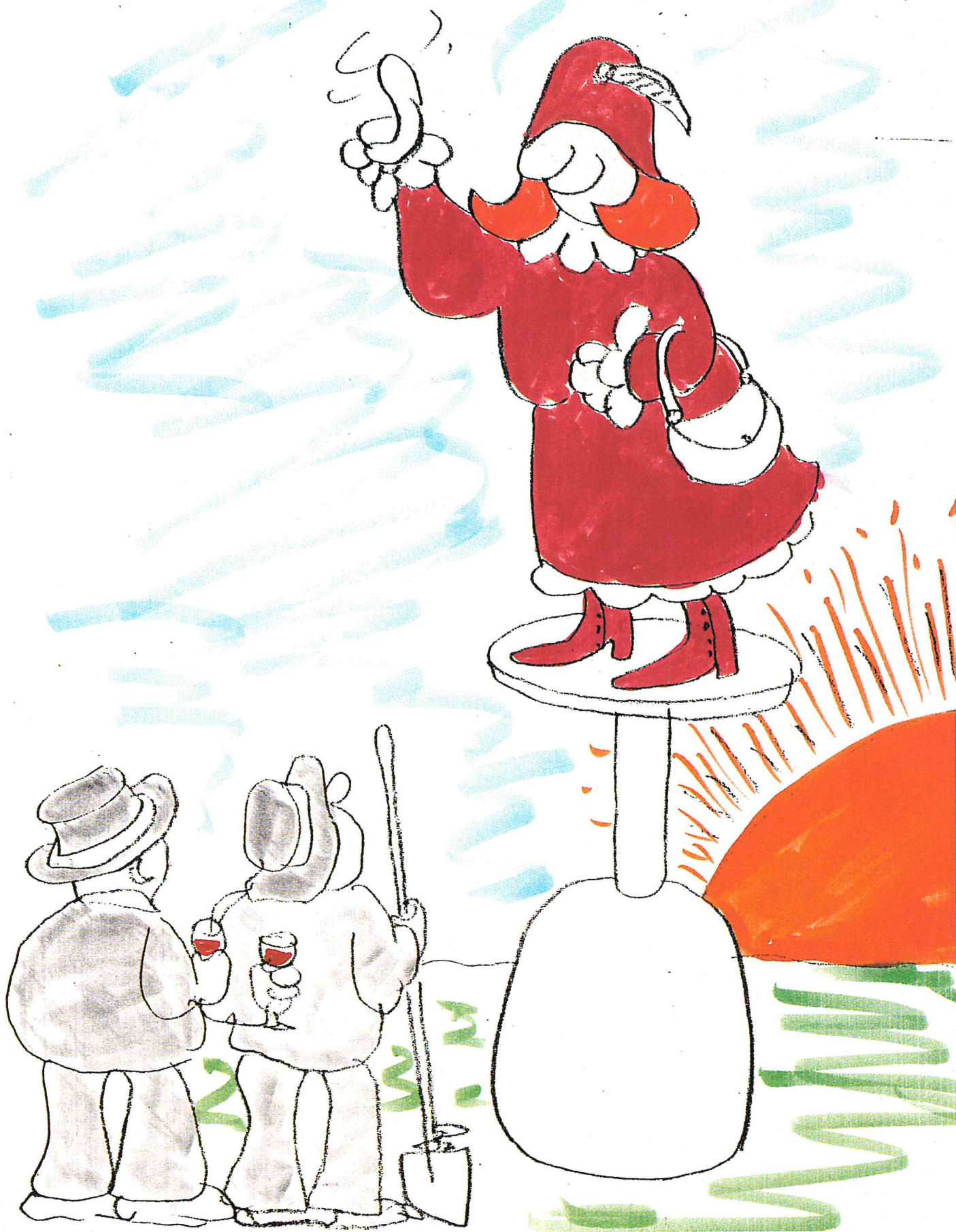
«Varda che te te sbagli. El xe sta nel '12». «Eh no, cara, le xe sta nel '11». «Ma no s'era l'ano prima ch'el nassesse Piero?». Anche la storia s'inverigola quando s'affida alle tramande orali. Difatti, era il 1910 l'anno del comizio d'Angelica Balabanov, qui, nel cortile di Pàtino. Ove la memoria parte un secolo avanti per avvendersi vivida ai giorni del primo sciopero delle tessitrici, il 12 settembre 1877. Quando la ditta Hermann, Barbieri & C. punta sul senso del dovere per aumentare i cottimi e abbassare il salario delle operaie. Che, fatti due soldi di conti, vedono il senso del dovere non d'accordo coll'aumento del pane. Sciopero.

Per gli uomini è diverso. Cos'importa se un operaio piglia al giorno meno di 50 centesimi, 12 ore dietro un telaio a torcere, filare, sgarbugliare. Due centesimi saltan sempre fuori per un'ombra di puglia all'osteria di Pàtino a Torre di Pordenone. Un *taj* per quelli di Cordenòns lì a tre km, ove comincia il parlar furlan celtico-ladino. Per lo più contadini, i cordenonesi arrivavan già di bonumore, e dopo un po' le voci arrocchite ornavano melodie celtiche, «*Le puglie tal stòmit / la Patrie tal cûr / l'è un piez ch'al dis muoio/ di sêt no sigûr*». Di fame può darsi, di sete giammai, il vino di Puglia ci cava dai guai. Distrutte da soquanti mali in mezzo secolo le viti autoctone friulane, i vini eran ormai solo pugliesi.

«Me nono el me contava che i contadini vegniva a l'ostaria co la roba da lavoro». E qui un'altra balla grossa com'una casa. Ma dai, la gente all'osteria colla vanga, il rastrello e magari la falce? tipo iconografia della Morte colla falce in spalla com'un'alabarda.

C'è da dire, invece, che i friulani all'osteria c'andavano com'in chiesa, vestiti se non dalla festa però in ordine, e pulite anche le voci: le sguravano già a casa colla grappa, ché i canti avevan da venir fuori limpidi. Cristi, vino di Trani, Madonne e sol dell'avvenir, i Do di petto dei canti sociali e i gridi della morra, e i silenzi improvvisi quando passavan fuori i gendarmi. Un attimo, poi s'alzavan i bicchieri in estempore brindisi, «*La Patrie nus clame / sfidin cu li bàlis / de puglie la flame*». Ai veneti di Torre quel parlare friulano stava un po' su li bàlis.

Due corpi un'anima sola, fratelli siamesi, i friulo-veneti. Anca manco. Tantevvero che per evitar botte, chi parlava veneto, lo mandavano in un battaglione diverso dal friulofono. E magari le due reclute, i «tubi», stavan di casa a un km uno dall'altro. E chissaquanti anni s'eran trovati all'osteria. Non fratelli di sangue né di lingua, ma di vino sì, e figli del vino di Puglia. «*La fuarze de Puglie / nus ten duc' unis*», ne l'osteria tetto paterno, Domus aurea ora pro nobis, Causa nostrae laetitiae ora pro nobis, comunità ecclesiale, agape fraterna, scuola di vita, «Alpino Zugnis Piero» — «Gnorsì» — «Studi compiuti?» — «Osteria». «*E uscir dalla bettola leggero com'una mongolfiera... sentir come tappeti di velluto i lastricati sott'il piede incerto; e voglia di cantare a squarciagola*», scrive Camillo Sbarbaro nel «Goto grosso».

Gli Alpini han lustrato la patria, eccome no?; i furlani, però, in cambio d'un fottìo di medaglie d'oro e monumenti, la Patria non l'han mai assolta d'averli portati via dall'osteria, più che da casa. E dopo la guerra, colla medaglia, il passaporto rosso d'emigranti, e via andare col fiasco di puglie a tracolla.

Ma poi al tornar giulivo trovare le bottiglie... Cabernet... Sauvignon... ma cos'è sto vino? E il Friuli tutt'un fervore pedoampelologico, le osterie fatte pizzeria, e le osterie rimaste osterie di gran lignaggio pur esse sott'insegne *Tutto è meglio con Coca Cola-Bevete Coca Cola* (vedi tuttora Ai Provinciali di Udine).

* * *

Dell'osteria di Pàtino a Torre, due km da Pordenone, è rimasto lo stanzone con qualche tavolo e un paio di vecchietti, che devon essere di quei tempi là, imbalsamati. Il banco è di quelli raccomandati, Bar giornale, plastica marrone con modulazioni d'un bel verde oliva; Amaro Montenegro e Campari le testimonianze storiche ristrutturate dal neon, per il resto «Bevete Coca Cola»; il cortile dietro uno sgombro malmesso. Di notte, quand'è chiusa, dicono esserci i fantasmi nell'osteria. C'è chi sentirebbe i canti della riscossa proletaria e le prediche di mons. Lozer, tonante Savonarola, che i fascisti nel '23 portano al cimitero a fargli scavar la fossa. Poi non ne fanno niente, da morto don Giuseppe sarebbe stato più ingombrante che da vivo.

Ma eran già per così d'anni che l'osteria di Pàtino ingombrava lo Stato di diritto. Gli scioperi delle filatrici nel 1888, e altri dissensi anche armati, tengon vivace la vita di Torre fino al 1925, dove la sera si ballava sul motivo appassionato di «*Sor paron da le bele braghe bianche / mola le palanche...*». E Pàtino, da ritrovo di bevute serali, è promossa a palestra di dibattiti e vino a tempo pieno. Diciam pure che il Socialismo s'identifica con un vistoso incremento del consumo di vino pugliese, il quale a sua volta alimenta il fuoco socialista.

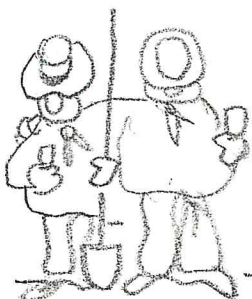
Che nel '21, otto giorni prima dell'elezioni, stufo d'esser sfrugugliato dalle camicie nere, alza le barricate e scava trincee dall'osteria di Pàtino fino all'osteria La Piera ove comincia Torre, con parecchi soldati che passano i fucili ai dimostranti. Lotta di censo più che di classe: tutt'insieme operai, avvocati, ingegneri, contadini, insegnanti, medici, proletari e i più bei nomi dell'intelligenza avanzata di Pordenone e Udine, le discussioni rinvigorite dal vino di Puglia accendono menti e coscienza sociale.

Nel 1910 Torre è in fregola. Arriva Angelica Balabanov, passionaria a tutto tondo. (Diventerà poi riformista moderata, ispiratrice di Saragat e De Gasperi, dispensatrice di dollari d'incitamento alla scissione di piazza Barberini nel '47). Il comizio è nel cortile di Pàtino, tinniscono i bicchieri, s'alzano alti i canti estasiati, massimalisti.

Benpensati, accomodanti, i riformisti s'adunavano all'osteria Bresin, dall'altra parte dello stradone che va a Cordenòns. Per loro i massimalisti di Pàtino dai furori rossi al calor bianco eran dei rompiballe. Fatto sta, snobbano l'apparizione della Rossa diva. Questa la dò come me l'han contata, chè sui giornali del tempo, «Il Tagliamento» e «Il lavoratore friulano», non se ne parla.

A presentare l'Aralda della riscossa è il maestro di Torre, Enrico Pasquotti, umanista ed educatore d'impegno civile. Il comizio della Balabanov accende animi e gole; arde il foco socialista, che il vino di Puglia vieppiù ravviva. Mentre sembra annacquare il riformismo di quelli dell'osteria Bresin: smussati anche gli spigoli dialettici, guardano con sognante speme alle leghe sindacali bianche di mons. Lozer, propenso agli scioperi, però con avveduta cautela onde tenerne su il potere sindacale e non inflazionarli.

Prima d'andarsene, al bicchiere della staffa, Angelica raccomanda a Enrico Pasquotti «Compagno, fa tanti figli per la causa Socialista». «Obbedisco» risponde il maestro a tanta esortazione demografica, e s'impegna col far cinque figli, sette coi nati morti. È circa alla metà dell'opera, quota quasi tre, che gli austriaci sfondano a Caporetto. Voci forsennate gridano «Arrivano gli Honved», fanteria màgiara di fama eroica quanto efferata.

Enrico Pasquotti e famiglia li caricano s'una tradotta diretta alla profuganza. Il treno si ferma spesso in mezzo alla campagna per lasciar passare le tradotte militari in fuga verso il Piave. In uno di questi stop, Enrico scende a sgranchirsi. Forse svagola a pensare al Petrarca sepolto lì vicino, non s'accorge che il treno s'è avviato. Rimosso d'emblée il Petrarca, Enrico maestro di vita ma non di viaggi, si mette a rincorrere il treno, la moglie Maria e i due bambini. Domande, angosce, speranze, Enrico prigioniero degli Honved? (che le voci

danno già a Padova e Verona), l'han visto a Rovigo, no era Ferrara. Lui a piedi e azzeccando un treno sì e uno no gira un mes'e mezzo, poi chissacome ritrova tutti in un paese delle Marche. Nel '19 il ritorno a Pordenone dove l'atmosfera non è da etichetta nera.
E coi tempi nuovi se ne vedono delle belle. «Sorge il sole, canta il gallo, Mussolini monta a cavallo» recita Malaparte. Che inaugura così la poetica della «Mistica Fascista», fino alla struggente lirica di «Bombe a man e carezze col pugnal». Canzoni inebrianti per le filatrici, che nel '23 scendono in sciopero, sfrugugliando i fascisti già al potere, antipatici anche perché non bevono. La dialettica del bastone convince Enrico Marzot, consigliare comunale socialista di Torre e dell'osteria di Pàtino, a emigrare a Brignou di Grenoble, altre osterie e altri compagni, i vini della côte du Rhone, il sogno della moto Guzzi 500 realizzato, gli studi sociali di respiro internazionale. Singolare operaio della Papeterie française, sto Marzot, che legge *Temoignage Chrétienne* e *Lettres françaises*, e che il padrone chiama spesso per critiche e consigli sui libri da leggere.
Enrico Marzot è cognato dell'Enrico Pasquotti maestro balabanoviano, padre di quell'inquieto Piero, insofferente di quell'Italia, e che nel 1930 raggiunge lo zio in Francia. Qui si fa le ossa nel Fronte Popolare di Léon Blum, s'ammaestra sui sacri testi del socialismo, verifica la situazione degli operai, e continua gli studi di chimica superiore. Nel '36 va in Spagna tenente delle brigate internazionali contro Franco, avverte dubbi sull'unità delle sinistre europee, finalmente nel '37 a 26 anni, cade ad Albacete, e la sua salma repubblicana è adesso suddita del re di Spagna.
Tonin, fratello di Piero, chiude l'epopea famigliare di esuli. Anche lui è alla Papeterie française dallo zio Enrico. Lavora, studia, va in montagna, poi nel '50, a 20 anni, un giorno corre in aiuto d'un compagno di lavoro finito sutt'una benna e rimane anche lui schiacciato. Così al maestro Pasquotti restano tre figlie per il Socialismo. A voler andar su colle ricordanze, Pàtino, col suo banco di plastica, resta sempre un bell'emblema di varia umanità. A sta stregua, come Riese l'han chiamato Riese Pio X e Bosisio, Bosisio Parini, potrebbero chiamare Torre Pàtino.
Dopo la guerra mondiale, nuovo ordine sociale e taglio dei salari, e Pàtino s'adegua al carnevale di Stato. Di discussioni politiche, con quei clienti vecchi sordastri, neanche parlarne: farsi sentire è antiigienico. Siccome il vino sferza le idee in dissidio colla maschia volontà romana, il Duce lancia le feste dell'uva, vieta la parola osteria e demonizza il vino.
L'uva è sana, ingrassa e sommuove l'intestino, e ricorda gli effetti dell'olio di ricino squadrista. C'è chi vorrebbe del tutto casuale e senz'ironia il ritorno nel cortile di Pàtino dei saltimbanchi, ai primi tempi del fascismo, a rinverdire i fasti del circo Zavatta, «paiasi per paiasi...». Avevan lasciato un'eredità ilare i clowns del circo Zavatta, molto tempo prima. Alla fine dell'800 un nano aveva invaghito di sè una bella donna alta dei dintorni di Cordenòns. Si sa la fama amatoria-erettiva dei nani, e in più quello era uno spassoso saltimbanco, fatto sta a ogni 2 generazioni della famiglia s'alternano nani a quasi giganti, «Nano so pare, spirlonga so mare, nana la vaca de so sorela...».
Dopo l'ultima guerra le moto. Subito DKW, Matcheles e Triumph della passione postbellica di Luigi Meneghello, residuati Unrra. Fanno club davanti a Pàtino, ove 20 anni prima veniva il campionissimo dei Giri d'Italia e di Francia, Bottecchia. Era una sorta di Guerra-Binda-Bartali-Coppi, che circa ogni seconda sera montava in bicicletta e «Bocia ve saludo, arivo qui a Padova a bever un caffé», suppergiù 120 km. Dopo aver fatto comunque il mezzo pieno di Puglia.
Le maximoto son degli anni Sessanta, quando cominciano a girare sghee e bulli, Honda e Kawasaki fanno cocacola, e allora chi ha linea fa occhi di triglia a Guzzi, Gilera e BMW, più in tono con Sauvignon e Refosco.
La storia di Pàtino l'han fatta i tempi dei vini di Puglia e della pellagra, quando la miseria aveva difformi risvolti. In Istria, per esempio, c'eran poveri che quasi non conoscevano il pane, come i guardiani dei fari, una vita condannata a un monocibo: el fio del guardian del faro, su la seojo di Porer, fa a so mare: Mama cossa xe da magnar inquo?» — «Gransievola» fa so mare, «ostrega sempar gransievola! no posso magnar 'n ovo?» — «Se ti sta bon, sì»

Il premio cambia filosofia e immagine

La Serenissima comincia da Noè

L'enoteca Regionale «La Serenissima» di Gradisca d'Isonzo, come tutti sanno, è gestita attualmente dal Centro Regionale Vitivinicolo.
La storia è questa. Verso la metà del 1991, l'amministrazione regionale ha ristrutturato l'Azienda regionale per la promozione turistica, chiudendo parecchi uffici periferici. Tra questi, l'enoteca di Gradisca, appunto gestita dall'ufficio gradiscano dell'azienda per la promozione turistica. La proprietà degli immobili è del Comune di Gradisca ed è stata ristrutturata coi fondi messi a disposizione dalla Camera di commercio di Gorizia, con finanziamenti derivanti dal «fondo Gorizia».
L'amministrazione regionale ha così deciso di affidare al Centro Vitivinicolo la conduzione dell'enoteca, con un comitato di gestione formato da: presidente

del Centro Regionale vitivinicolo (che è il presidente dell'enoteca); presidente dell'Azienda regionale per la promozione turistica; presidente della Camera di Commercio di Gorizia; presidente della Provincia di Gorizia; sindaco di Gradisca d'Isonzo.
Il comitato ha subito provveduto a cambiare filosofia di gestione dell'enoteca.
Si è subito privatizzata la parte somministrazione, affidandola alle abili mani di Stefano Zanier e Stefano Gislon.
Le manifestazioni promozionali sono invece gestite dal Centro vitivinicolo. Gli altri enti gestiscono una nutrita serie di diverse attività. Anche enti, associazioni, ditte, o privati cittadini possono usare le strutture per proprie manifestazioni, rispettando una procedura, snella ma precisa, opportunamente predisposta dal comitato di gestione.
Anche il «Gran premio Noè», quindi, cambia filosofia ed immagine. Si chiamerà: Selezione grandi vini «Il Noè 1992» e avrà lo scopo di selezionare i migliori vini della regione, anno dopo anno, per esporli in Enoteca, commercializzarli in Enoteca, esporli alla Casa del vino, promuoverli durante l'intero arco dell'anno.
Terminato l'anno provvisorio di gestione si riparte da zero. Saranno ammessi all'Enoteca 200 vini al massimo. Il limite è stato fissato per poter rendere gestibile sia la somministrazione al pubblico che la vendita in bottiglia.
L'enoteca sta scrivendo quindi, per voi produttori, una storia nuova. Arrivederci quindi all'appuntamento del Noè. Di seguito, pubblichiamo il nuovo regolamento del concorso.

Art. 1 — Con il patrocinio della Regione Autonoma Friuli- Venezia Giulia, del Centro regionale vitivinicolo, della Camera di Commercio I.A.A. di Gorizia, dell'Azienda regionale per la promozione turistica, della Provincia di Gorizia, del Comune di Gradisca d'Isonzo, viene organizzata la XXVIII edizione della Mostra-Concorso dei vini prodotti nella Regione Friuli- Venezia Giualia denominata Selezione Grandi vini «Noè 1992».

Art. 2 — La manifestazione, inclusa nel calendario regionale delle Fiere, Mostre e Mercati per l'anno 1992 (art. 16 L.R. 23.2.1981 nº 10) si propone di:
a) selezionare i migliori vini prodotti nella Regione Friuli-Venezia Giulia;
b) ammettere i vini che hanno superato gli 80 centesimi alla Mostra permanente presso l'Enoteca regionale «La Serenissima» e presso la «Casa del Vino» di Udine;

c) mettere in degustazione ed in vendita presso l'Enoteca regionale «La Serenissima» i primi duecento vini che hanno ottenuto il più alto punteggio, con un massimo di 2 vini per azienda;
d) promuovere i vini ammessi in Enoteca e alla «Casa del vino» in tutte le manifestazioni realizzate nell'arco dell'anno.

Art. 3 — Possono partecipare alla Mostra «Noè 1992» tutte le Aziende vitivinicole, Cantine sociali ed aziende vinicole con sede nella Regione Friuli-V.G.

Art. 4 — La Mostra «Noè 1992» si articola sulle seguenti tipologie di vino:
a) vini bianchi a denominazione d'origine controllata prodotti nell'annata 1991;
b) vini bianchi da tavola prodotti nell'annata 1991 e/o precedenti;
c) vini rossi a denominazione d'origine controllata prodotti nell'annata 1991;
d) vini rossi a denominazione d'origine controllata prodotti nell'annata 1990 e precedenti;
e) vini rossi da tavola prodotti nelle annate 1991 e/o precedenti;
f) vini rosati;
g) vini da dessert a denominazione controllata e da tavola.

Art. 5 — Ogni partecipante potrà iscrivere alla Mostra un solo tipo di vino dello stesso vitigno per annata e per zona di produzione.

Art. 6 — Alla manifestazione sono ammessi i vini a denominazione d'origine controllata ed i vini da tavola ad indicazione geografica provenienti dai vitigni raccomandati e/o autorizzati nella Regione Friuli- Venezia Giulia.

Art. 7 — Le operazioni di degustazione finalizzate agli scopi di cui all'art. 2, si effettueranno nei giorni 14 e 15 maggio 1992 presso la «Casa del Vino» a Udine.
I partecipanti dovranno far pervenire alla «Casa del Vino» a Udine, entro le ore 17 dell'11 maggio 1992 quanto segue:
a) domanda di partecipazione su prescritto modulo, compilato in ogni sua parte, per ogni tipo di vino;
b) nº 4 bottiglie per ogni tipo di vino da destinare alle degustazioni. Dette bottiglie dovranno essere regolarmente etichettate.
Il pubblico ufficiale incaricato al controllo delle degustazioni provvederà all'anonimizzazione dei campioni.

Art. 8 — Al «Noè 1992» è preposto un Comitato organizzatore responsabile della gestione e composto da:
— Presidente del Centro regionale vitivinicolo o suo delegato
— Presidente dell'Azienda regionale per la promozione turistica o suo delegato;
— Presidente della Camera di Commercio I.A.A. di Gorizia o suo delegato;
— Presidente della Provincia di Gorizia o suo delegato;
— Sindaco del Comune di Gradisca d'Isonzo o suo delegato.
Funge da Presidente il Presidente del Centro regionale vitivinicolo.
La supervisione delle selezioni ed i relativi controlli saranno di specifica competenza del Ministero dell'Agricoltura e Foreste e del Ministero dell'Industria, Commercio e Artigianato.

Art. 9 — La valutazione dei campioni verrà effettuata da apposite commissioni nominate dal Comitato organizzatore, a norma delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti.
Presiederà dette Commissioni il Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani della Regione Friuli-Venezia Giulia o suo delegato.
Ogni Commissione sarà formata da almeno tre commissari, di cui due enotecnici ed un esperto assaggiatore non tecnico. Le Commissioni valuteranno i campioni secondo il metodo e la scheda dell'Union Internationale des Oenologues. Ogni componente le Commissioni userà una scheda. Un enotecnico presiederà le singole Commissioni.

Art. 10 — I vini presentati alla degustazione verranno conservati in apposito locale e serviti a temperatura ai degustatori.
Un pubblico ufficiale, nominato dal Comitato organizzatore, garantirà l'anonimizzazione dei vini e la regolarità delle degustazioni.

Art. 11 — Ogni azienda ammessa dovrà far pervenire all'Enoteca «La Serenissima», entro le ore 18.00 del giorno 20 maggio 1992, nº 24 bottiglie di vino (6 per il Picolit) di ciascun vino ammesso, da destinare all'esposizione e ai pubblici assaggi. Detta fornitura dovrà essere gratuita.
I campioni dovranno essere prelevati da un pubblico ufficiale o da persona ufficialmente delegata dall'ente organizzatore.

Art. 12 — I primi 200 vini che avranno ottenuto il più alto punteggio, con al massimo di due per azienda, nelle singole qualità e categorie presentate, verranno regolarmente acquistati e commercializzati dalla Gestione dell'Enoteca e pagati al produttore entro il termine massimo di 90 giorni.

Art. 13 — L'elenco dei vini ammessi all'Enoteca verrà pubblicato a cura dell'Enoteca stessa su alcuni giornali a diffusione regionale e nazionale.
Per ogni vino ammesso è prevista una medaglia ricordo, appositamente coniata ogni anno.

Art. 14 — Per ogni tipo di vino le aziende partecipanti dovranno avere a disposizione i seguenti quantitativi minimi di vino:
— Aziende agricole
a) art. 4, tipologie dal comma a) al comma f) hl. 20
b) art. 4, tipologia comma g) hl. 3
— Altre aziende
a) art. 4, tipologie dal comma a) al comma f) hl. 50
b) art. 4, tipologia comma g) hl. 10
Le aziende ammesse all'Enoteca ed alla Casa del Vino dovranno permettere di effettuare l'ispezione da parte di funzionari del Centro regionale vitivinicolo per il controllo delle quantità dichiarate e della qualità corrispondente. In caso di difformità, sia di quantità che di qualità, i vini verranno respinti e sostituiti con altri che hanno ottenuto il punteggio più alto.

Art. 15 — Il giudizio delle Commissioni d'assaggio e di controllo sono inappellabili.
Per l'ammissione i vini dovranno avere l'etichetta in regola con le leggi vigenti in materia.

Art. 16 — Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di apportare al presente regolamento tutte le modifiche e correzioni richieste, con la relativa preventiva approvazione del Ministero dell'Agricoltura e Foreste.
Il presente regolamento verrà sottoposto annualmente all'approvazione del Ministero dell'Agricoltura per l'autorizzazione al rilascio di distinzioni.

Art. 17 — La Mostra «Noè 1992» sarà allestita nella sede dell'Enoteca «La Serenissima» e sarà inaugurata alla presenza delle massime Autorità regionali, il giorno 22 maggio 1992 alle ore 18,00 e si concluderà il giorno 31 maggio 1992 alle ore 22,00

Tutto sui sistemi e i procedimenti d'imbottigliamento

Il vino in bottiglia tra dubbi e distinguo

di Vanni Tavagnacco

L'imbottigliamento

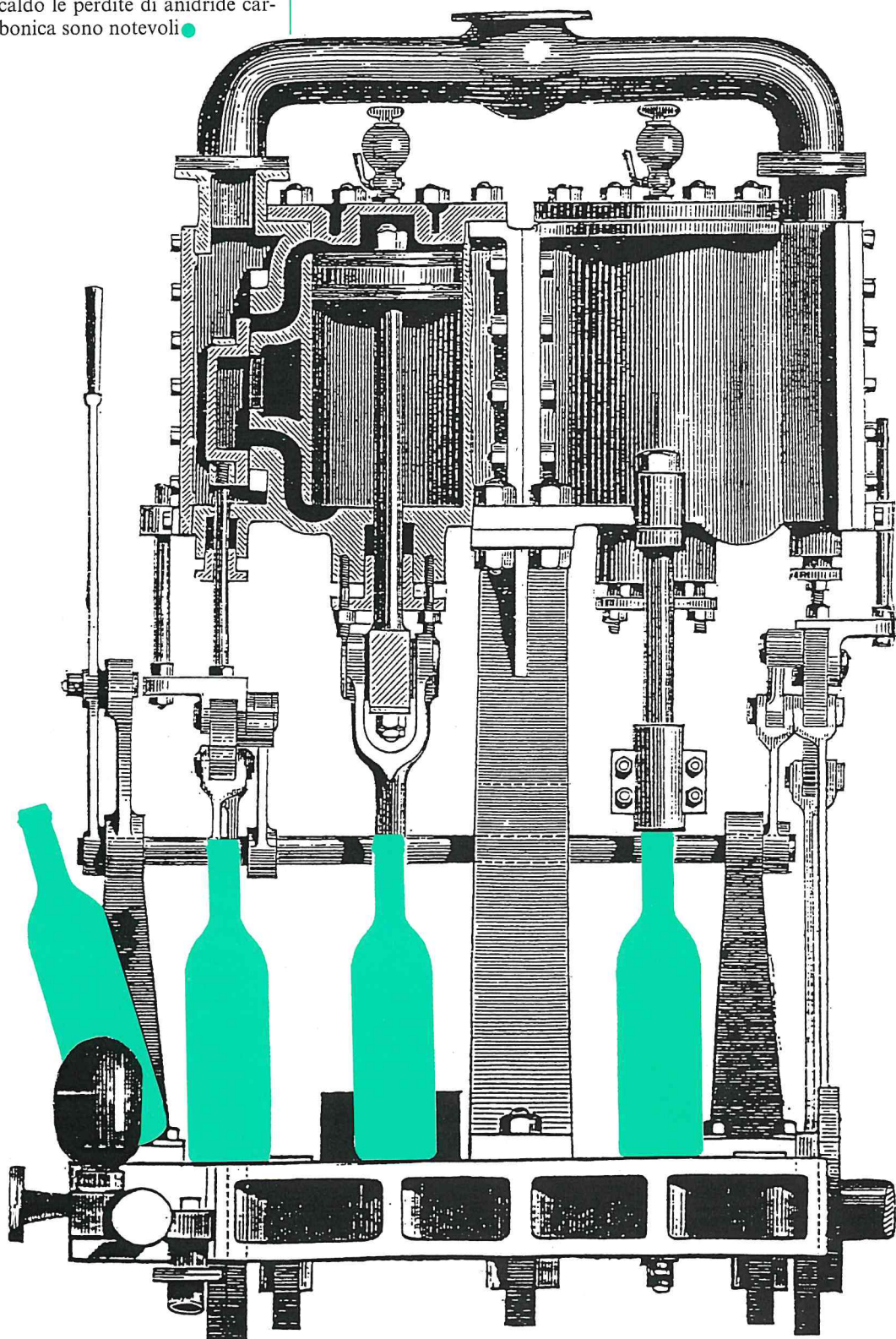
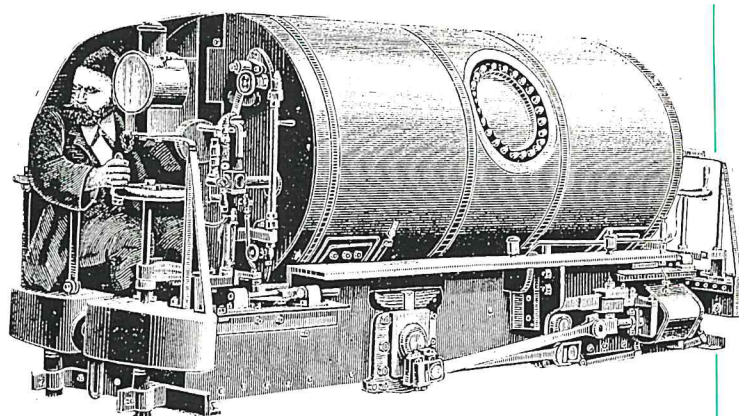
L'operazione di imbottigliamento consiste nel riempire un recipiente con una certa quantità di vino, lasciando uno spazio vuoto necessario ad un'eventuale dilatazione del liquido e all'applicazione del dispositivo di chiusura.
Conviene stabilire una distinzione tra i *sistemi* e i *procedimenti* di riempimento. Questi ultimi rappresentano il complesso delle tecniche utilizzate immediatamente prima del riempimento del recipiente, sia per evitare lo sviluppo di microorganismi nel vino (imbottigliamento sterile a freddo, imbottigliamento a caldo), sia per evitare gli effetti dell'ossidazione (imbottigliamento sotto gas inerte).
Le imbottigliatrici vengono classificate, secondo il sistema di riempimento utilizzato, in due grandi gruppi:
1) quelle volumetriche, che introducono nel recipiente un volume di liquido ben determinato;
2) quelle a livello costante, che riempiono i recipienti fino ad un determinato livello.
Ciascuno di questi gruppi è poi suddiviso in diversi sottogruppi, secondo il principio del funzionamento.
Le imbottigliatrici possono inoltre essere semiautomatiche o automatiche: l'alimentazione di queste ultime, assicurata da un nastro trasportatore, garantisce una resa oraria superiore alle 800 - 1000 bottiglie ora, tipica delle semiautomatiche.

Imbottigliatrici volumetriche

Le imbottigliatrici volumetriche erogano un determinato volume di liquido con una precisione del 2 - 5%. Possono essere utilizzate per riempire recipienti rigidi o semirigidi, di vetro o di plastica, e contenitori metallici.
La capacità delle bottiglie è normalmente irregolare, quindi il riempimento volumetrico comporta delle notevoli differenze di livello: questa è una delle ragioni per cui tali imbottigliatrici sono impiegate raramente nel caso dei vini.

Imbottigliatrici a livello costante

a) *Imbottigliatrici a sifone*. Potrebbero essere classificate come imbottigliatrici isobariche. Funzionano secondo il principio dei vasi comunicanti ed hanno le seguenti caratteristiche: non c'è tenuta stagna tra il rubinetto ed il collo della bottiglia; l'estremità del rubinetto è situata ad un livello inferiore rispetto a quello del pelo del liquido nel serbatoio di alimentazione; l'evacuazione dell'aria avviene tra il rubinetto e l'interno del collo; quando il livello del vino nella bottiglia raggiunge quello del serbatoio il riempimento si arresta.
Le imbottigliatrici a sifone sono sempre meno utilizzate in quanto presentano il solo vantaggio della semplicità di concezione dei rubinetti.
Gli inconvenienti sono invece diversi: occorre assicurare l'innesco dei sifoni; l'immersione profonda dei rubinetti nelle bottiglie provoca sensibili variazioni di livello; anche le bottiglie difettose ricevono il vino.
b) *Imbottigliatrici isobariche*. Vengono così chiamate perché il vino contenuto nel serbatoio di alimentazione si trova alla stessa pressione di quello che entra nella bottiglia. La pressione non incide sulla velocità di riempimento e può essere maggiore, minore o uguale a quella atmosferica.
Le riempitrici *per gravità* funzionano a pressione atmosferica: i rubinetti di riempimento sono quindi posti sotto il serbatoio. Questo sistema permette di ottenere livelli di riempimento regolari, le cui variazioni sono nettamente inferiori a quelle ottenibili con un sifone, ma presenta l'inconveniente di riempire anche bottiglie difettose e di richiedere un'ottima tenuta tra il collo della bottiglia e il rubinetto. Questo comporta una verifica regolare dello stato delle guarnizioni. Ma, malgrado tutto, la tenuta non è mai perfetta e si ha sempre fuoriuscita di piccole porzioni di liquido.
Le riempitrici di questo tipo

presentano diversi vantaggi: semplicità di costruzione; facilità di pulizia e manutenzione; rubinetti che non sgocciolano; regolarità del livello del vino nelle bottiglie; bottiglie difettose che non vengono riempite.
Un inconveniente caratteristico di queste macchine si riferisce, invece, alla necessità di lasciare funzionare il generatore di pressione, se il serbatoio è pieno, anche quando l'imbottigliatrice non funziona; si può però rimediare montando rubinetti che, mediante particolari guarnizioni, sono a tenuta perfetta. Nel caso di imbottigliamento a caldo le perdite di anidride carbonica sono molto elevate.
Nel caso di vini contenenti anidride carbonica, per evitare perdite di gas e la formazione di schiuma è indispensabile mantenere una pressione al di sopra del liquido: si utilizzano a questo scopo le imbottigliatrici a compressione. La pressione esercitata sul vino è costante e varia generalmente da 1 a 7 bar ed è in funzione della temperatura di riempimento e del calore iniziale dell'anidride carbonica.
Le imbottigliatrici a contropressione presentano numerosi vantaggi: le bottiglie difettose non vengono riempite; se una bottiglia si rompe nel momento in cui viene messa sotto pressione la valvola di riempimento non si apre; per limitare il contatto del liquido con l'ossigeno dell'aria si può utilizzare gas inerte sia per effettuare un «lavaggio» della bottiglia, sia per espellere l'aria dal collo prima della decompressione.
Il principale inconveniente di queste imbottigliatrici risiede invece nella loro elevata tecnologia; sono costose, necessitano di una assidua manutenzione e di regolazioni frequenti e precise per rimanere in buono stato di funzionamento.
c) *Imbottigliatrici a pressione differenziale*. Le imbottigliatrici che funzionano a pressione differenziale sono dette anche sotto vuoto, perché la depressione che si realizza è elevata, spesso superiore a 70 mm Hg. Secondo la posizione del rubinetto di riempimento si possono dividere in imbottigliatrici a sifone o per gravità.
Nel corso del riempimento il vino contenuto nella bottiglia è sempre in depressione, mentre quello contenuto nel serbatoio di alimentazione è a pressione atmosferica.
La velocità di riempimento è tanto più rapida quanto più il valore della depressione nella camera sotto vuoto è elevato; tuttavia, oltre certi limiti, il liquido ha la tendenza a formare schiuma e il livello nelle bottiglie risulta irregolare.
Poiché il riempimento è possibile soltanto quando la tenuta tra il collo delle bottiglie e il rubinetto è perfetta, sono necessarie verifiche periodiche e frequenti sostituzioni delle guarnizioni.
Nel caso di imbottigliamento a caldo le perdite di anidride carbonica sono notevoli ●

Il decreto che impone l'analisi chimica dei prodotti

Certificato per esportare i vini da tavola

Pubblichiamo il decreto del ministro dell'Agricoltura di concerto con quello delle Finanze e Commercio estero concernente più incisive misure di controllo per i prodotti vitivinicoli destinati all'estero (con eccezione dei vini a denominazione di origine controllata e a denominazione di origine controllata e garantita) al fine di assicurare la loro rispondenza alle norme vigenti in materia di produzione e di commercializzazione. Il decreto avrà effetto dal 30 marzo 1992 ed è in corso di pubblicazione sulla «Gazzetta Ufficiale».

Articolo 1

1. Gli operatori che, a scopo di commercio, inviano in altri Paesi, compresi i Paesi membri della Comunità economica europea, mosti, mosti parzialmente fermentati, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati, vini da tavola, vini spumanti anche gassificati, vini frizzanti anche gassificati, vini liquorosi, ivi compresi i vini aromatizzati, nonché bevande contenenti vino, in qualsiasi quantitativo, anche se imbottigliati o condizionati in recipienti aventi un volume nominale fino a 60 litri, devono munire tali prodotti di apposita certificazione attestante l'avvenuta analisi chimica da cui risultino almeno le indicazioni figuranti nell'allegato 1 al presente decreto. Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste può essere prescritto che l'analisi chimica sia estesa anche ad altre indicazioni.

2. La certificazione di cui al comma 1 è rilasciata, su richieta ed a spese degli interessati, dai laboratori autorizzati figuranti nell'elenco di cui all'allegato 2, nonché dai laboratori chimici delle dogane e delle imposte indirette. Gli aggiornamenti dell'elenco sono pubblicati nella Gazzetta Ufficiale.

3. La certificazione è integrata con i riferimenti necessari ad individuare la partita del prodotto al quale la certificazione stessa si riferisce e la quantità del prodotto medesimo.

4. Qualora una partita sia imbottigliata o condizionata per essere inviata in diverse destinazioni estere, anche in tempi diversi, è consentito all'operatore che ne faccia esplicita richiesta al laboratorio di sottoporre ad analisi un unico campione. In tal caso il laboratorio rilascia un documento certificativo frazionabile, il quale riporta anche i riferimenti necessari ad individuare i singoli quantitativi in cui è stata suddivisa la partita iniziale.

Articolo 2

1. Gli operatori di cui all'articolo 1, a fronte di ogni partita analizzata, devono altresì depositare, a propria cura e spese, per ogni partita analizzata, presso una struttura pubblica o privata (Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura) laboratori di analisi autorizzati figuranti nell'elenco di cui all'articolo 1, comma 2, magazzini generali, etc.) della provincia nella cui circoscrizione territoriale ha sede la cantina ove il prodotto da inviare all'estero è detenuto, un campione del prodotto medesimo, non inferiore a sei bottiglie. Qualora il campione non sia contenuto in recipiente regolarmente etichettato e sigillato, l'operazione deve munire i contenitori di apposita etichetta che consenta di individuare la partita di cui il campione stesso è rappresentativo. Il campione è depositato per un periodo non inferiore ad un anno, salvo che, per comprovati motivi, l'Autorità competente non prescriva di protrarre il periodo di deposito per il tempo ritenuto necessario.

Articolo 3

1. La copia del certificato di analisi di cui all'articolo 1 e la copia della ricevuta rilasciata dalla struttura pubblica o privata di cui all'articolo 2, sono allegate ai documenti commerciali richiesti per l'accompagnamento della merce sino a destinazione.

2. Contestualmente all'avvio della spedizione del prodotto all'estero, gli operatori di cui all'articolo 1 devono inviare, a mezzo lettera raccomandata, all'Ufficio dell'Ispettorato centrale repressione frodi, nella cui circoscrizione territoriale di competenza è ubicata la cantina dalla quale inizia il trasferimento, copia originale del certificato di analisi, di cui allo stesso articolo 1, della ricevuta di deposito con la specificazione del luogo ove è depositato il campione, nonché copia del documento commerciale che accompagna il prodotto.

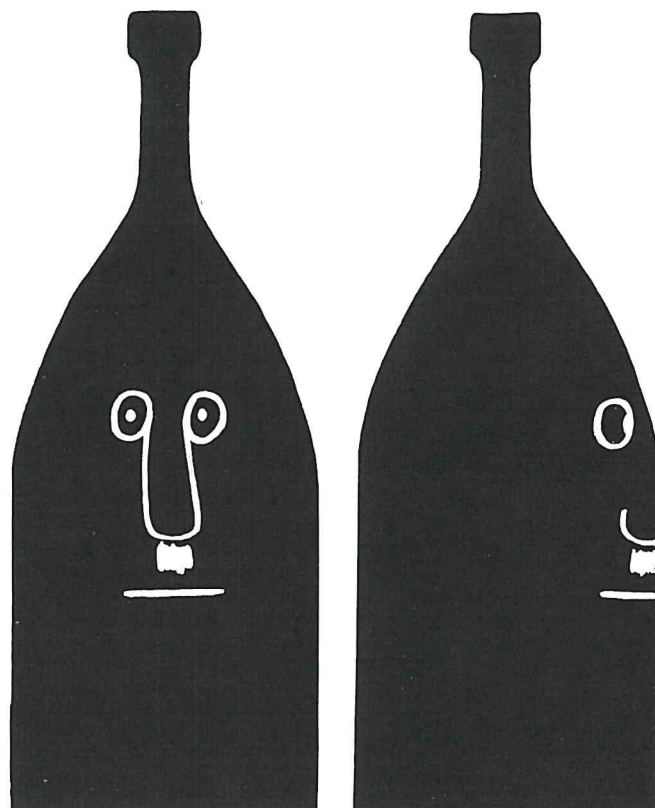
Articolo 4

1. Gli uffici periferici dell'Ispettorato centrale repressione frodi verificano, a sondaggio, la corrispondenza delle caratteristiche del campione depositato presso la struttura pubblica o privata di cui all'articolo 2 ai dati riportati sul certificato rilasciato dal laboratorio ed inviato dall'operatore agli Uffici medesimi.

Articolo 5

1. Il Ministro del commercio con l'estero, di concerto con il Ministro delle finanze, provvede conseguentemente a modificare l'allegato al decreto ministeriale 30 ottobre 1990 e successive modificazioni, relativo all'elenco delle merci la cui esportazione è subordinata alla osservanza delle formalità specifiche per ciascun prodotto. A tal fine sono inserite nell'elenco di cui sopra anche le partite di prodotti vinicoli di cui al presente decreto, le quali, pertanto, devono essere accompagnate dal certificato di analisi di cui all'articolo 1, nonché della ricevuta del deposito di cui all'art. 2.

Articolo 6

1. Il presente decreto ha effetto dal 30 marzo 1992 e sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana

L'identikit del vino

Indicazioni che devono risultare dall'analisi chimica prescritta dall'articolo 1, comma 1
Densità
Alcol
Estratto totale g/l
Zuccheri riduttori g/l
Saccarosio g/l
Estratto secco g/l
Acidità totale g/l
Acidità volatile g/l
pH
Ceneri g/l
Alcalinità delle ceneri meq/l
Magnesio mg/l
Nitrati mg/l
Prolina mg/l
Anidride solforosa totale mg/l
Assenza di metilisotiocianato

La legislazione Cee sui reimpianti

Dura legge, ma è la legge

di Claudio Fabbro

Com'è noto, il comparto vitivinicolo da alcuni anni va incontro a crisi di mercato, determinate dall'eccedenza di produzione; in conseguenza di ciò, la Cee ha, tra l'altro, disciplinato con vari e successivi regolamenti il settore al fine di ristabilire un certo equilibrio. Qui richiamiamo sinteticamente alcuni aspetti della normativa riguardante il comparto produttivo e, in particolare, il regolamento Cee numero 822/87 del Consiglio del 16 marzo 1987 e sue modifiche ed integrazioni.

Al fine di una uniforme comprensione delle disposizioni comunitarie in materia, è utile trascrivere le seguenti definizioni di cui all'allegato V del regolamento Cee n. 822/87 del Consiglio del 16 marzo 1987 integrato con le successive modifiche introdotte dal reg. Cee del Consiglio 14-5-1990 n. 1325/90:

a) *Estirpazione*
«l'eliminazione totale dei ceppi che si trovano su un terreno piantato a vite»,

b) *Impianto*
«la messa a dimora definitiva di barbatelle di vite o parti di barbatelle di vite, innestate o non innestate, per la produzione di uve per la costituzione di un vigneto di piante madri di portinnesto».

L'articolo 6 del citato reg. n. 822/87 e successiva modifica n. 1325/90, recitano testualmente: «*Ogni nuovo impianto di viti è vietato fino al 31 agosto 1996*». Tuttavia, nuovi impianti possono essere autorizzati dagli Stati membri per la campagna 1990/1991 per superfici destinate alla produzione di v.q.p.r.d. di cui, per le loro caratteristiche qualitative, la commissione ha riconosciuto che la produzione è largamente inferiore alla domanda».

In deroga a quanto sopra, gli Stati membri possono concedere autorizzazioni di nuovi impianti per quanto riguarda:

— le superfici destinate alla coltura di viti madri di portinnesto; le superfici destinate a nuovi impianti nell'ambito di misure di ricomposizione o di esproprio per motivi di pubblica utilità adottate in applicazione delle legislazioni nazionali vigenti;

— negli Stati membri in cui la produzione di v.q.p.r.d. è stata, nelle campagne 1975/76, 1976/77 e 1977/78, inferiori al 60% della produzione totale di vino, le superfici destinate a nuovi impianti da realizzare in esecuzione di piani di sviluppo delle aziende agricole alle condizioni fissate dalla direttiva n. 72/159/Cee;

— le superfici destinate alla sperimentazione viticola.

Non può essere prodotto vino da tavola con uve provenienti da viti piantate contravvenendo alle disposizioni comunitarie o nazionali in materia di nuovi impianti di viti (allegato V, del Reg. Cee 822/87). Al fine di poter ottenere l'autorizzazione per un nuovo impianto di viti, destinato alla produzione di uva per vini a doc, occorre presentare (entro il 30 giugno) apposita domanda dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura competente per territorio.

Ciascuna domanda dovrà essere corredata da una nota esplicativa in cui vengono evidenziati: la professionalità acquisita dal richiedente nel comparto vitivinicolo, la consistenza viticola dell'azienda interessata, l'età dei vigneti e i vitigni annualmente coltivati, le forme di allevamento adottate, la produzione media di uva ottenuta, la quantità media e i tipi di vino conseguibili, le strutture enologiche ove viene effettuata la vinificazione, i canali di commercializzazione dell'uva e/o del vino utilizzati, i prezzi realizzati nella vendita dell'uva e/o del vino e le eventuali giacenze di vino al termine della campagna viticola.

L'Ispettorato, dopo aver accertato, per ciascuna domanda, l'idoneità pedologica dei terreni ove saranno ubicati i nuovi impianti provvederà, per ciascuna Doc, a compilare una relazione tecnico-economica dalla quale risulti che il vino interessato ha un sicuro collocamento sul mercato e, pertanto, il suo potenziale di produzione è inferiore alla richiesta del mercato stesso.

Si evidenzia che l'autorizzazione per il nuovo impianto di vigneti ha validità non oltre il termine della seconda campagna viticola successiva a quella nel corso della quale l'autorizzazione è stata rilasciata. Ove entro il suddetto arco di tempo il nuovo impianto non fosse stato realizzato, l'autorizzazione decade.

c) *Reimpianti* (art. 7 del reg. Cee 822/87)

I reimpianti di viti sono consentiti soltanto nel caso in cui una persona fisica o giuridica o una associazione di persone disponga:

— di un diritto di reimpianto ai sensi dell'allegato V, del reg. Cee 822/87;

— di un diritto di reimpianto acquisito in base ad una precedente legislazione nazionale.

Tuttavia il diritto di reimpianto può essere parzialmente o totalmente trasferito in altra azienda: verso superfici destinate alla produzione di v.q.p.r.d., alle condizioni stabilite dallo Stato membro interessato; verso superfici destinate alla produzione di vino da tavola, di uve da tavola o alla coltura di viti madri portinnesto, a condizioni da stabilire.

Le condizioni per le superfici destinate alla produzione di vino da tavola devono garantire in particolare:

— che la superficie sulla quale viene esercitato il diritto sia classificata nella categoria 1 ai sensi dell'art. 4;

— che le varietà siano classificate tra quelle raccomandate e assicurino un livello qualitativo elevato nonché rese per ettaro limitate rispetto alle varietà in coltura nell'unità amministrativa interessata.

Il ministero dell'agricoltura ha provveduto a disciplinare il diritto di reimpianto acquisito ai sensi del citato articolo 7, con decreto 12 ottobre 1988, n. 469 (in Gazz. Uff. n. 260 del 5- 11-1988), che la Corte Costituzionale, con sentenza ne. 284 del 17-25 maggio 1989, ha parzialmente annullato, precisando che «non spetta allo Stato disciplinare mediante decreto ministeriale la materia che, investendo l'agricoltura, è demandata alle Regioni», (che hanno disciplinato la materia con propri

provvedimenti o circolari, di cui gli interessati possono prendere visione sia presso gli Ispettorati Agrari che le organizzazioni di categoria).

d) *Diritto di reimpianto*

«Il diritto di realizzare su una superficie equivalente, in coltura pari a quella estirpata, alle condizioni stabilite dal regolamento Cee 822/87, un impianto di viti durante otto campagne successive a quella in cui ha avuto luogo una estirpazione regolarmente dichiarata».

La sopraccitata normativa stabilisce, tra l'altro, gli adempimenti che deve assolvere colui che intende modificare il potenziale viticolo della propria azienda. Al riguardo, ogni persona fisica o giuridica, o associazione di persone dovrà, per i relativi accertamenti, notificare ai competenti Ispettorati dell'agricoltura — su appositi modelli reperibili presso i medesimi — sia l'intenzione di effettuare, nella successiva campagna viticola, l'estirpazione, il reimpianto e il nuovo impianto di viti, che l'avvenuta esecuzione, nella precedente campagna viticola, di un'estirpazione, di un reimpianto o di un nuovo impianto autorizzato di viti.

Tali notifiche devono essere presentate agli Ispettorati Agrari *entro il 30 giugno*. (*Si rammenta che la campagna viticola è compresa tra il 1° settembre ed il 31 agosto dell'anno successivo*).

In tutti i casi in cui il diritto di reimpianto non viene esercitato sulla superficie in cui ha avuto luogo l'estirpazione, il reimpianto può essere realizzato unicamente su una superficie classificata, per quanto riguarda le superfici oggetto della classificazione di cui agli articoli 4 e 5 del regolamento Cee n. 822/87, nella stessa categoria delle superfici in cui ha avuto luogo l'estirpazione o in una categoria superiore.

Per quanto riguarda le categorie delle superfici viticole di cui all'art. 4 del regolamento Cee n. 822/87, esse vengono qui di seguito brevemente descritte:

categoria 1: appartengono a questa categoria le superfici riconosciute o riconoscibili come idonee alla produzione di vini a d.o.c. ricadenti in aree collinari o in pianure su substrati rocciosi ricchi di scheletro e di composizione grossolana;

categoria 2: comprende superfici situate in pianura di origine alluvionale con suoli profondi e fertili, composti in prevalenza di argilla e limo;

categoria 3: comprende superfici non idonee alla viticoltura per condizioni pedoclimatiche, di giacitura ed esposizione sfavorevoli, ovvero superfici di fondovalle utilizzabili per altre colture alternative alla vite e più remunerative.

e) *Sanzioni*

L'articolo 4 al paragrafo 3 del decreto-legge 7 settembre 1987 n. 370, coordinato con legge di conversione 4 novembre 1987, n. 460 (che ha abrogato la precedente legge 18 dicembre 1981, n. 749), recita testualmente:

«Chiunque trasgredisce le disposizioni relative ai nuovi impianti di viti di cui agli articoli 6 e 8 del Regolamento Cee n. 822/87 del Consiglio in data 16 marzo 1987, soggiace alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da L. 1.000.000 a L. 3.000.000 per ogni ettaro di vigneto abusivamente impiantato. Analoga sanzione si applica per l'inosservanza dei limiti di reimpianto stabilito dall'articolo 7 del predetto regolamento.

«Ove il trasgressore non esegua l'estirpazione delle viti entro il termine fissato dall'autorità regionale, quest'ultima provvede alla rimozione degli impianti, ponendo a carico dello stesso trasgressore la spesa relativa».

Alla luce dei contenuti dell'articolo 2 comma 3 del Codice penale, «per tutte le violazioni concernenti impianti o reimpianti di viti realizzati abusivamente anteriormente al 30 novembre 1987, data di entrata in vigore della legge n. 460/87, indipendentemente dalla data dell'accertamento, si applicherebbe la sanzione prevista dalla legge 18-12-1981, n. 749 (da L. 1.000.000 a L. 2.000.000 per ogni ettaro di vigneto) perché più favorevole al trasgressore».

L'articolo 11 del suddetto reg. Cee n. 822/87 lascia, infine, impregiudicata la possibilità per gli Stati membri di adottare normative nazionali più restrittive in materia di nuovi impianti o di reimpianti e di prescrivere che le domande o le informazioni previste siano completate con altre indicazioni necessarie ai fini del controllo dell'evoluzione del potenziale viticolo.

La politica comunitaria mira a ridurre ulteriormente la produzione dei vini da tavola ed a valorizzare i v.q.p.r.d., anche attraverso la concessione di premi all'estirpazione ed all'abbandono della coltivazione e la proroga del divieto di nuovi impianti fino al 31 agosto 1996

Latisana pilota il cambiamento

LATISANA
DEL FRIULI

a cura del consorzio tutela

La disciplina nazionale in materia di D.O.C. risale, come è noto, al lontano 1963 (D.P.R. 930 del 12.7.63) e, tutto sommato, conserva tuttora parte dall'attualità di allora nonostante la vivacità e i ritmi imprenditoriali del settore che essa regolamenta.
Ma è anche noto ai viticoltori di casa nostra che un nuovo strumento legislativo, che modifica il precedente in vari punti e introduce una nuova filosofia di pacifica coesistenza fra D.O.C. (VQPRD) e vini tipici, già esiste: è la cosiddetta Legge Goria (legge 164/92), a lungo attesa, finalmente varata, ancorché bisognosa di vari decreti d'attuazione.

Orfeo Salvador,
presidente della Commissione
Friuli-Venezia Giulia
in seno al Comitato Nazionale
di Tutela Vini a D.O.C.

Cade in questo momento particolare, in cui vengono rivisitati adempimenti e competenze, l'istanza di modifica del disciplinare di produzione dei vini D.O.C. «Latisana del Friuli», già licenziata dalla Regione e, riccamente documentata, trasmessa all'esame del Ministero dell'agricoltura ed ora affidata al Comitato nazionale tutela vini D.O.C. per il parere.
Una pratica pilota, potremmo definirla, sia per gli Uffici preposti ad istruirla e definirla, che per il Consorzio proponente. Essa si compone di aspetti normali (nuove tipologie, variazioni tecniche ecc.) ed eccezionali (assimilazione alla zona delimitata di territori adiacenti a vocazione viticola). Ci riferiamo, in particolare, ai vigneti che fanno cornice alla strada agrituristica del vino e del pesce, così autodenominatasi in attesa di riconoscimenti ufficiali.
Essa tocca Castions di Strada, S. Giorgio, Carlino ed ha in Marano il capolinea. Da queste parti la viticoltura si è rinnovata, con nuovi cloni e portainnesti adatti a terreni in cui le continue sistemazioni idrogeologiche hanno creato situazioni ottimali per la vite; alla conclamata vocazione concorre — si dice — anche l'intervenuta variazione dei climi, con estati sempre siccitose che portano marne, arenarie e ghiaie in sofferenza, ma premierebbero al contempo i terreni ben sistemati della bassa dove, contenendo le rese, si sono ottenute negli ultimi cinque anni gradazioni zuccherine di tutto rispetto.
Con il rinnovamento delle vigne e delle cantine, oggi, nella zona «del vino e del pesce», oltre ai tradizionali Refosco e Malvasia istriana si imbottigliano Pinot bianco, Sauvignon e Cabernet ed altri ancora cui la designazione forzatamente «geografica» va un po' stretta.
La parola passa ora al Comitato nazionale e, per esso, alla Commissione Friuli V.G., presieduta da un tecnico friulano di grande esperienza e profondo conoscitore delle potenzialità vitivinicole della Bassa: l'enotecnico Orfeo Salvador, voce autorevole del Friuli agricolo nel Comitato che, come è noto, è l'organo consultivo del Ministero per questi problemi.
Il Comitato sta attualmente valutando la pratica di modifica, confortata da robusta documentazione fra cui, di particolare interesse, la relazione tecnica del Centro regionale di sperimentazione agraria di Pozzuolo in ordine a prove nei vigneti della zona interessata.
Sono quindi prevedibili dei sopralluoghi nella zona di Latisana, nel corso dei quali i rappresentanti ministeriali e del Comitato potranno assumere elementi determinanti per il proprio parere.

Tutto quello che dovreste sapere sulla vendita

di Marco Zampar

Un po' di diritto amministrativo, anche nel campo del vino, non guasta. Cominciamo con la *Gerarchia delle fonti.*

Le norme devono essere razionalmente ordinate; ne risulta un sistema necessario a definire i rapporti tra norme prodotte da diverse fonti. In mancanza si avrebbe per risultato l'incertezza dei rapporti giuridici.

La gerarchia delle norme si articola in questi due princìpi:

— una norma può essere abrogata, modificata, derogata solo da una norma dello stesso grado o di grado superiore;

— una norma non può essere abrogata, modificata, derogata da una norma di grado inferiore.

La scala gerarchica delle fonti è la seguente:

— Costituzione e leggi costituzionali;

— Leggi ordinarie formali statali e regionali;

— Decreti legge e decreti legislativi;

— Regolamenti;

— Accordi collettivi di lavoro;

— Consuetudini.

Il settore vitivinicolo è regolamentato per lo più da norme comunitarie. Sono:

i *Regolamenti comunitari*, che hanno, alla loro entrata in vigore, forza e valore di legge. Al diritto nazionale non è consentito sovrapporvisi, derogarli o abrogarli anche parzialmente;

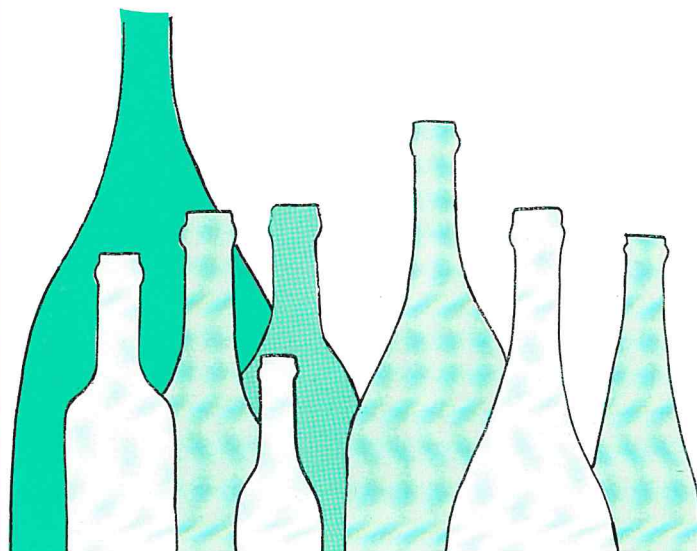
le *Direttive comunitarie*, che vincolano solo lo Stato membro al quale sono rivolte per quanto riguarda i risultati da raggiungere, restando di competenza dello Stato la forma ed i mezzi da impiegare (legge, decreto, ecc);

le *Decisioni comunitarie*, che non costituiscono atti normativi in senso proprio in quanto sono obbligatorie solamente per i destinatari da esse designati.

Questo discorso ci collega ai decreti legislativi emanati in attuazione delle direttive comunitarie 88/136, 89/109, 89/395 e 89/396. Vediamoli.

Decreto legislativo 25 gennaio 1992 numero 106. Riguarda l'attuazione della direttiva 88/136/Cee in materia di precondizionamento in volume di alcuni liquidi in imballaggi preconfezionati. Questo decreto stabilisce cioè la capacità dei recipienti in cui possono essere preconfezionati i seguenti prodotti:

— vini di uve fresche 0,100 - 0,250 - 0,375 - 0,500 - 0,750 - 1,00 - 1,50 - 2,00 - 3,00 - 4,00 - 5,00 - 6,00 - 8,00 - 9,00 - 10,00 - 0,187 ammesso solamente per i prodotti destinati al vettovagliamento di aerei, navi e treni, nonché alla vendita in negozi con articoli esenti da dogana;

— vini spumanti 0,125 - 0,20 - 0,375 - 0,75 - 1,50 - 3,00 - 4,50 - 6,00 - 9,00.

Decreto legislativo 25 gennaio 1992 numero 108. Riguarda l'attuazione della direttiva 89/109/Cee concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Questo decreto, all'articolo 4, prescrive che tutti i materiali destinati a venire a contatto con prodotti alimentari devono riportare, al momento della loro immissione in commercio, la dicitura «per alimenti», ovvero «può venire a contatto con gli alimenti», oppure una menzione che specifichi il loro uso, oppure il simbolo riportato qui a destra.

Fra i materiali individuati da questo decreto, all'allegato 1, troviamo «legno, compreso il sughero». Attenzione, quindi, alle forniture di tappi che devono riportare la dicitura «per alimenti», ovvero una menzione specifica o il simbolo sopra richiamato.

Decreto legislativo 27 gennaio 1992 numero 109. Prevede l'attuazione alle direttive 89/395/Cee e 89/396/Cee concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

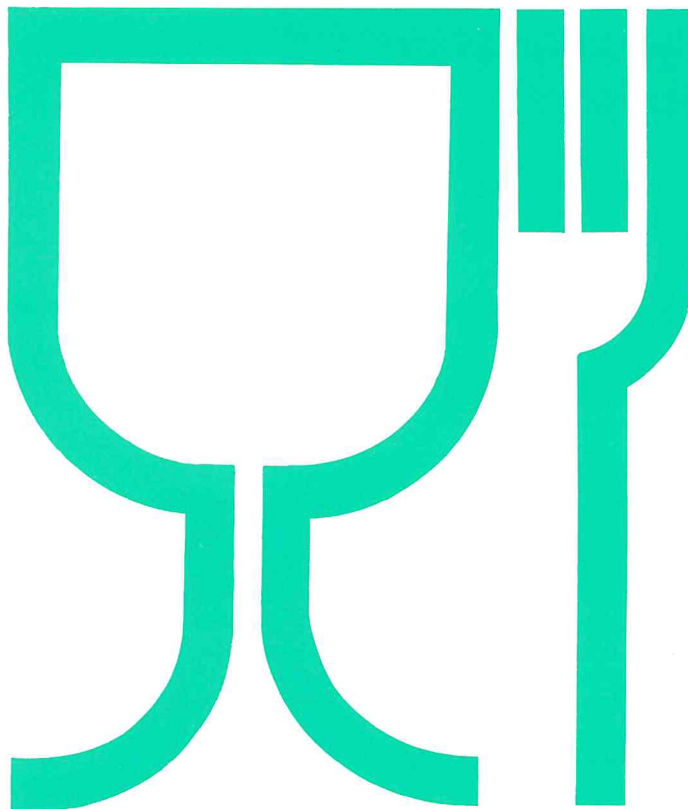
L'articolo 13 di questo decreto stabilisce le modalità di applicazione del «lotto».

Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di un alimento, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare ed è apposto sotto la propria responsabilità; deve essere indicato in modo facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile e deve essere preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni in etichetta.

Tutti i prodotti preconfezionati, a partire dal prossimo 1 luglio, devono riportare l'indicazione del lotto. Per i prodotti non preconfezionati l'indicazione del lotto deve figurare sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui documenti di vendita.

Per capire meglio quanto dispone questo articolo bisogna aver chiari questi due termini:

Imbottigliamento: è il riempimento, ai fini commerciali, con il prodotto interessato, di recipienti aventi una capienza uguale o inferiore a 60 litri (Reg. Cee 2202/89 art. 4).

Preconfezionamento. Un prodotto è preconfezionato quando è contenuto in un imballaggio di qualsiasi tipo, chiuso in assenza dell'acquirente e preparato in modo che la quantità del prodotto in esso contenuto abbia un valore prefissato e non possa essere modificato senza aprire o alterare palesemente l'imballaggio stesso (D.L. 451/76 sostituito dall'art. 2 del Dpr 825/82).

Il punto 6) dello stesso articolo 13 alla lettera d) prevede l'esenzione dall'indicazione del lotto «...per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata».

Quindi, è chiaro, non serve indicare il «lotto» sui recipienti riempiti in presenza dell'acquirente e destinati al consumatore finale.

In pratica, per le damigiane portate dall'acquirente (consumatore finale) e riempite sul momento, non c'è l'obbligo di indicare il lotto, mentre per le damigiane destinate ad un consumatore non finale (ristorante, osteria, ecc.) anche se confezionate su richiesta dell'acquirente, devono riportare l'indicazione del lotto.

Si suggerisce pertanto di annotare sul registro di imbottigliamento ogni singolo riempimento di recipienti nel caso di vendita a un consumatore privato e di non cumulare giornalmente tali operazioni in modo che risulti da una registrazione ufficiale che il riempimento è stato fatto al momento della vendita.

Naturalmente una simile registrazione va fatta anche sul registro dei contrassegni Iva.

D.M. 16 marzo 1992. Riguarda misure per i prodotti vitivinicoli destinati all'estero, diversi da quelli a denominazione di origine controllata e a denominazione di origine controllata e garantita.

Sulla *Gazzetta Ufficiale* numero 68, del 31 marzo, è stato pubblicato il primo dei decreti previsti dalla legge 164 che detta misure per i prodotti vitivinicoli destinati all'estero, diversi da quelli a denominazione di origine controllata e denominazione di origine controllata e garantita. Con questo decreto si stabilisce che gli operatori che esportino i prodotti vinosi, ad esclusione di vini a denominazione di origine controllata o controllata e garantita, qualunque sia il quantitativo, devono sottoporre gli stessi ad analisi chimica dalla quale risultino almeno i seguenti dati:

Densità
Alcol
Estratto totale g/l
Zuccheri riduttori g/l
Saccarosio g/l
Estratto secco g/l
Acidità totale g/l
Acidità volatile g/l
PH
Ceneri g/l
Alcalinità delle ceneri g/l
Magnesio mg/l
Nitrati mg/l
Prolina mg/l
Anidride solforosa totale mg/l
Assenza di metilisocianato.

Tali analisi devono essere effettuate da uno dei laboratori indicati dal ministero che, per la nostra Regione, sono:

— Istituto Sperimentale per la Nutrizione delle Piante - Sezione operativa di Gorizia - Via Duca d'Aosta 115 - Gorizia
— Laboratorio Chimico Compartimentale delle Dogane e Imposte Dirette - Via del Lazzaretto Vecchio 24 - Trieste
— Presidio Multizonale di Igiene e Prevenzione - Sezione Chimico Ambientale - U.S.L. n. 2 -Via Duca d'Aosta 115 - Gorizia
— Presidio Multinazionale di Prevenzione - Servizio Chimico Ambienale - U.S.L. n. 1 Triestina - Via Lamarmora 13 - Trieste
— Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio I.A.A. di Trieste - Via San Nicolò 7 - Trieste
— Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio I.A.A. di Udine - Via Nazionale 33 - Pradamano.

Il certificato rilasciato dai suddetti laboratori deve riferirsi ad ogni singola partita di prodotto. Qualora questa sia destinata a più esportazioni, può essere rilasciato un certificato frazionato che riporti la quantità totale della partita.

I produttori devono anche depositare, presso una struttura pubblica (lo stesso laboratorio che esegue le analisi), un campione del prodotto non inferiore a sei bottiglie per un periodo non inferiore a un anno.

Una copia del certificato delle analisi e della ricevuta rilasciata per il deposito dei campioni, deve essere allegata ai documenti commerciali necessari per la spedizione del prodotto.

I produttori interessati, contestualmente alla spedizione del vino, devono inviare, con lettera raccomandata alla sede dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi competente per territorio, l'originale del certificato di analisi e della ricevuta di deposito dei campioni e copia del documento commerciale.

Notizie

Com'erano buoni i piatti dell'Impero

Cormòns, città del vino d'Italia con vocazione mitteleuropea, ha attivato negli ultimi anni iniziative e strutture a diversi livelli, in grado d'accogliere nel migliore dei modi l'ospite d'altre regioni, ma anche l'austriaco, lo sloveno e il tedesco, ne sa qualcosa. Il Gruppo enogastronomico triestino che ha recentemente animato il cormonese con un'iniziativa chiamata «Incontro con i piatti dell'Impero - Galà delle Vecchie Province», sviluppatasi in vari momenti che hanno coinvolto sia l'Enoteca che il Centro agrituristico di Gianni Felcaro.

Dopo la fase didattica, d'approccio alla cucina e alla cantina di... frontiera, si è passati a quella pratica, in cui le *diete* del Collio, del Carso e della Vecchia Vienna si sono... integrate simbolicamente e simpaticamente con i vini dei Colli Orientali, del Collio ed anche del Carso.
L'iniziativa cormonese è stata illustrata a giornalisti e operatori dal presidente del Get, Tito Cuccaro, il quale ha colto l'occasione per delineare l'attività del Gruppo enogastronomico sempre vicino alle proposte del viticoltore e del ristoratore meritevoli (*c.f.*)

Il saluto di Tito Cuccaro, che ha a fianco Gianni Felcaro.

Incontro a Pradis
La Regina dei vigneti

Pradis è località amena di media collina che, con i suoi vigneti-giardino, fa da cornice a Cormòns simbolicamente interrompendo la continuità dei filari che accompagnano l'agriturista a Spessa di Capriva. È il regno della viticoltura «totale», protagonisti tanti imprenditori giovani e motivati.
Strade e capezzagne ben sistemate ci guidano nelle varie cantine, dove un tempo imperava il Tocai, con la sola Ribolla gialla al fianco per compensarne l'acidità che sovente gli sfugge.
Crogiolo di lingue e costumi, per le caratteristiche della natura e degli uomini, ci riporta alla mente le dolci colline viennesi o del Reno, dove la vite è reddito ma, soprattutto, cultura, tradizione.
Veglia su queste genti, burbere e buone al contempo, la Regina dei vigneti, la cui cappella votiva restaurata in anni recenti, il giorno di San Giuseppe, è méta

di centinaia di visitatori da tutto il Friuli, per una giornata a mezza strada fra il ringraziamento e la riflessione.
E così è stato anche quest'anno, presente il sindaco di Cormòns Ambrosio con il presidente della Provincia Saccavini ad ascoltare il pensiero di monsignor Trevisan. A fare gli onori di casa è stato, come sempre, Egidio Picech, titolare (con il figlio Roberto) di un'azienda agrituristica ben avviata per la bontà dei vini, certamente, ma soprattutto per la vivacità e il dinamismo del suo inossidabile conduttore, noto come «Il Ribel» per spigolosità di carattere ed anticonformismo nelle... esternazioni

Claudio Fabbro

Notizie

Legislazione vitivinicola: convegno della Coldiretti
Il Grappolo d'oro al sen. Micolini

Oltre 250 espositori, circa 25.000 presenze fra operatori e consumatori. Così si presentava Alimenta '92, VI° Salone dell'agroalimentare e della ristorazione — 3ª vetrina del vino friulano.
Numerosi gli incontri ed i convegni, tra i quali ha riscosso notevole successo quello organizzato dalla Coldiretti regionale, dal titolo: La nuova legislazione vitivinicola.
Circa 300 i partecipanti, per ascoltare le relazioni del dottor Vittorio Camilla, primo dirigente del ministero dell'agricoltura, del dottor Marcello Clauiano, del senatore Paolo Micolini e dell'enotecnico Piero Pittaro.
In discussione era la nuova disciplina sulle denominazioni d'origine dei vini, ossia la modificata legge 930, che ora porta il numero 164.
Dopo la panoramica sulle differenze tra la vecchia e la nuova legge, fatta da Piero Pittaro, il dottor Vittorio Camilla si è abbondantemente soffermato sulla spiegazione analitica della nuova disciplina. Il dottor Marcello Clauiano ha trattato, in particolare, la parte riguardante l'esame organolettico e chimico da parte delle Camere di commercio. Il senatore Micolini ha illustrato invece l'iter e la filosofia della nuova disciplina, che modifica in senso positivo molte situazioni viticole diventate insostenibili.
Notevoli gli interventi, tra i quali quello del dottor Annichini, direttore del laboratorio della Camera di commercio di Udine, di Girolamo Dorigo, della signora Dri e tanti altri.
L'occasione è stata propizia per consegnare al senatore Micolini il *Grappolo d'oro* da parte del presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani, Piero Pittaro, quale riconoscimento per il determinante apporto dato in commissione agricoltura al Senato, come primo firmatario della legge sull'istituzione del titolo di enologo.
Alla fine del convegno un tuffo in fiera, per degustare i vini, il prosciutto di San Daniele e Sauris, la gubana, il formaggio Montasio e altre prelibatezze di questa regione (*c.f.*)

Piero Pittaro premia col Grappolo d'oro il senatore Micolini.

I vini Isonzo in Svizzera

Grande successo in Svizzera per i vini Doc Isonzo. Con questo risultato l'8 febbraio a Lucerna in un prestigioso albergo sul lago, i vini Doc Isonzo si sono presentati a giornalisti specializzati, importatori e ristoratori.
Ha fatto gli onori di casa il signor Scheidegger, giornalista specializzato in enologia, mentre il direttore del Consorzio, dottor Cucit, ha presentato la zona di produzione con le sue peculiari caratteristiche e i suoi vini. È seguita la degustazione, punteggiata dai lusinghieri commenti degli ospiti

Momenti del wine-tasting nelle sale dell'albergo di Lucerna.

Il Tocai allo spettrometro
Quando il vino è genuino e l'analisi... sofisticata

Riportiamo qui di seguito, per conoscenza dei nostri amici lettori, il risultato d'analisi di un campione di vino Tocai friulano, prelevato in quel di Trento, dai tecnici d'igiene della locale Usl.
Diamo atto della grande bravuta analitica, della precisione e della completezza dell'analisi. Sono state operate ben 82 analisi, delle quali 20 riguardano gli amminoacidi liberi. La conclusione è che trattasi di un «Tocai regolamentare».
Non vorremmo far commenti a tanta pignoleria, ma un dubbio ci perseguita: è possibile che esista un vino analiticamente «genuino»?

Analisi degli amminoacidi liberi (HPLC-MINID)

Acido aspartico	31 mg/l	5.5%
Acido glutammico	21 mg/l	3.7%
Treonina	14 mg/l	2.5%
Serina	13 mg/l	2.3%
Prolina	301 mg/l	53.4%
Glicina	10 mg/l	1.8%
Alanina	24 mg/l	4.3%
Valina	13 mg/l	2.3%
Metionina	6 mg/l	1.1%
Isoleucina	8 mg/l	1.4%
Leucina	33 mg/l	5.9%
Tirosina	4 mg/l	0.7%
Fenilalanina	16 mg/l	2.8%
Acido 4-Amminobutirrico	18 mg/l	3.2%
Istidina	9 mg/l	1.6%
Ornitina	5 mg/l	0.9%
Lisina	30 mg/l	5.3%
Arginina	8 mg/l	1.4%
Totale amminoacidi liberi	564 mg/l	100%
Ammonio	7 mg/l	

Dati analitici. Salvo diversa indicazione le analisi sono state eseguite seguendo la metodologia ufficiale

Verifica del contenuto (Volume)	998.5 al Dich.: 1000.0 Cons.: 975.0
Esame organolettico	Aspetto: limpido Colore: giallo paglierino, carico Odore: vinoso, leggero Sapore: secco, leggero, discretamente piacevole nel conplesso
Densità del vino a 20° C	0.99265
Alcol per distillazione (Alcol svolto)	11.16% Vol. Dich.: 11.00 Cons.: 11.50
Zuccheri riduttori	tracce
Alcol pot. da zucch. ridutt. (Fattore 0,6)	tracce
Zuccheri dopo inversione	tracce
Saccarosio	assente/i
Grado alcolico complessivo	11.16 % vol
Estratto calcolato totale	19.30 g/l
Estr. calc. detratti zucc. (+1)	19.30 g/l
Ceneri	1.68 g/l
Alcalinità delle ceneri	12.30 meq/l
pH	3.40
Acidità totale (in acido tartarico)	6.45 g/l
Acidità volatile totale (in acido acetico)	0.50 g/l
Acidità volatile detratta S02 (in acido acetico)	0.34 g/l
Acidità fissa (in acido tartarico)	5.82 g/l
Anidride solforosa totale	132 mg/l
Anidride solforosa libera	22 mg/l
Anidride solforosa totale (per distillazione)	124 mg/l
Metanolo (Colorimetrico) (ml per 100 ml alcol anidro)	0.06 ml
Ferrocianuro di potassio	assente/i
Litio denaturante (spettrofotometria di emissione)	assente/i
Sodio (Na+) (spettrofotometria di emissione)	38 mg/l
Potassio (K+) (spettrofotometria di emissione)	592 mg/l
Calcio (Ca) (spettrofotometria di Ass. Atomico)	77 mg/l
Magnesio (Mg) (spettrofotometria di Ass. Atomico)	46 mg/l
Rame (Cu) (spettrofotometria di Ass. Atomico)	0.20 mg/l
Ferro (Fe) (spettrofotometria di Ass. Atomico)	4.10 mg/l
Piombo (Pb) (spettrofotometria di Ass. Atomico)	0.055 mg/l
Zinco (Zn) (Spettrofotometria di Ass. Atomico)	0.62 mg/l
Rapporto magnesio/calcio	0.60
Solfati (in K2SO4)	0.377 g/l
Fosfati (PO4---)	165 mg/l
Cloruri (In NaCl)	0.098 g/l
Numero di formolo (al NaOH 0,1 N per 100 ml)	4.75 ml
Glicerina (Met. G.L.C.)	5.20 g/l
Acido Citrico (determinazione enzimatica)	0.50 g/l
Acido l-Malico (determinazione enzimatica)	1.73 g/l
Acido l-Lattico (determinazione enzimatica)	0.77 g/l
Etichetta (diciture e dichiarazioni)	regolamentari
Acido d-Malico (metodo enzimatico)	N.R. (<0.05 g/l)
Ricerche particolari	
Prova prel. fermentescibilità (Garoglio-Stella)	fermenta entro le 24 ore
Esame microscopico sedimento	negativo/a
Ricerca coloranti artificiali	negativo/a
Ricerca del caramello	negativo/a
Determ. acido l-ascorbico	6 mg/l
Polifenoli totali (espressi in acido gallico)	0.220 g/l

Analisi gascromatografica del distillato

Metanolo	0.05 ml%ml a.a.
Acetaldeide	33.5 mg/l
1-Propanolo	22.1 mg/l
Iso-Butanolo	39.6 mg/l
2-Metil-1-Butanolo	39.3 mg/l
3-Metil-1-Butanolo	167.3 mg/l
Alcoli superiori totali	240 mg%ml a.a.
Etile acetato	25.1 mg/l
Etile lattato	47.3 mg/l
Esteri totali	65 mg%ml a.a.

Ricerca degli antifermentativi

Acido sorbico (metodo spettrofotometrico)	assente/i

Ricerca dei residui di antiparassitari

Metil isotiocianato (metodo gascromatografico)	N.R. (<0.1 mg/l)

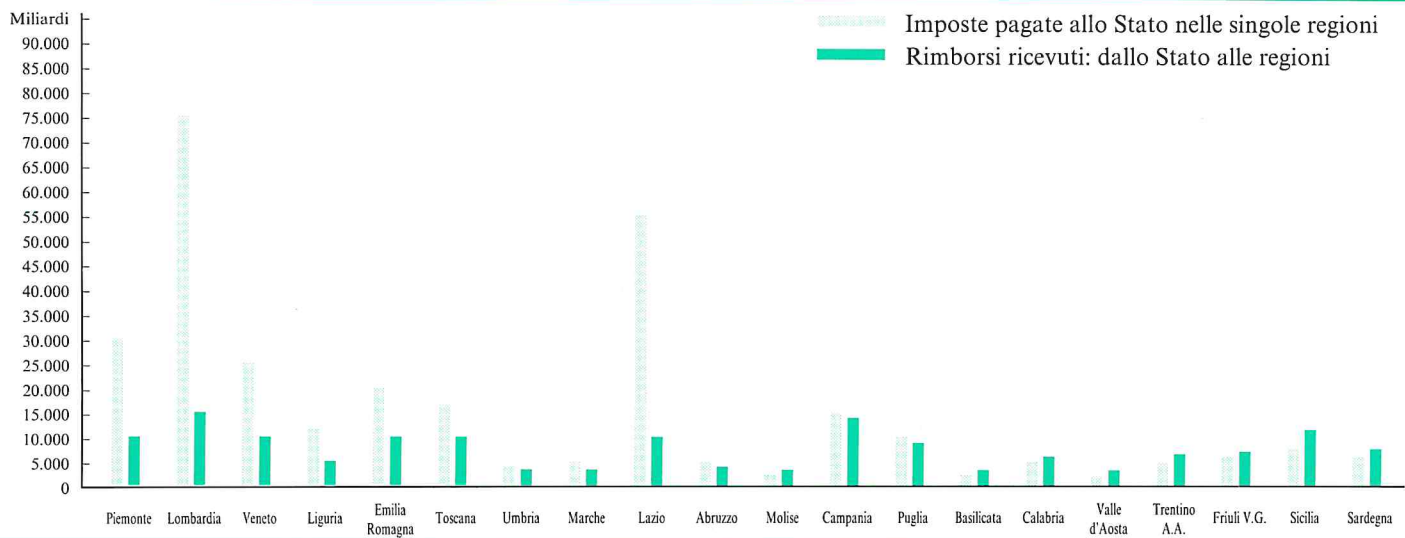
Giudizio finale: I dati analitici riportati corrispondono a quelli di un vino Tocai regolamentare.

Nel paese dei miracoli
Paghi tanto e incassi poco

In questi giorni, la Regione Veneto, ha pubblicato un voluminoso studio inerente la produzione interna lorda delle singole Regioni, le imposte pagate, nonché i rimborsi, sotto diverse forme, alle regioni stesse. Si tratta di uno studio completo, preciso, sapientemente preparato dalla presidenza del consiglio della Regione Veneto, alla quale diamo atto d'aver portato a conoscenza di tutti gli italiani una realtà sconosciuta e sorprendente.
I dati, le statistiche, le percentuali che ne escono sono a dir poco sbalorditivi.
Non abbiamo ancora visionato il ponderoso volume, ma abbiamo raccolto solo alcune tabelle che pubblichiamo integralmente. Ci siamo divertiti anche a tracciare un grafico, per meglio evidenziare quanto paga e quanto riceve ogni Regione, calcolandone quindi le percentuali. Non facciamo commenti in quanto i dati parlano da soli. Certamente dobbiamo meditare e trarne delle conclusioni. Ma più di tutto le conclusioni dovrà trarle il nuovo Parlamento e il nuovo Governo. Almeno speriamoci! (*p.p.*)

Percentuale di rimborso dallo Stato alle singole regioni, fatto pari a 100 l'imposta versata dalle stesse.

Piemonte	28.3%
Lombardia	21.9%
Veneto	37.0%
Liguria	40.6%
Emilia Romagna	39.8%
Toscana	45.7%
Umbria	80.3%
Marche	53.2%
Lazio	21.7%
Abruzzo	70.5%
Molise	167.9%
Campania	92.7%
Puglia	82.3%
Basilicata	170.9%
Calabria	155.0%
Valle d'Aosta	111.8%
Trentino A.A.	113.9%
Friuli V.G.	62.2%
Sicilia	191.8%
Sardegna	122.4%

	Prodotto ind. lordo (miliardi)	%	Tot. imposte pagate (miliardi)	%	Regioni	Province	Comuni	Comunità Montane	Totale	%
Piemonte	106,919	9.0	29,703	10.5	5,826	394	2,187	6	8,413	6.9
Lombardia	244,726	20.6	75,393	26.7	11,478	579	4,452	9	16,518	13.6
Veneto	103,355	8.7	21,856	7.7	5,867	310	1,902	3	8,082	6.6
Liguria	40,392	3.4	9,611	3.4	2,704	150	1,047	3	3,904	3.2
Emilia Romagna	100,979	8.5	20,844	7.4	5,834	309	2,158	3	8,304	6.8
Toscana	80,783	6.8	16,465	5.8	5,171	294	2,062	4	7,531	6.2
Umbria	15,444	1.3	2,213	.8	1,273	79	421	4	1,777	1.5
Marche	30,888	2.6	5,528	2.0	2,078	149	713	4	2,944	2.4
Lazio	119,987	10.1	50,962	18.0	7,529	399	3,136	6	11,070	9.1
Abruzzo	21,384	1.8	3,600	1.3	1,826	138	570	5	2,539	2.1
Molise	4,752	.4	465	.2	597	40	141	3	781	.6
Campania	78,407	6.6	12,977	4.6	8,392	352	3,261	24	12,029	9.9
Puglia	59,399	5.0	8,851	3.1	5,198	316	1,765	4	7,283	6.0
Basilicata	7,128	.6	937	.3	1,191	68	336	7	1,602	1.3
Calabria	24,948	2.1	3,080	1.1	3,488	200	1,068	19	4,775	3.9
Valle d'Aosta	2,376	.2	702	.2	745	—	39	1	785	.6
Trentino A.A.	21,384	1.8	4,239	1.5	4,824	—	—	5	4,829	4.0
Friuli V.G.	28,512	2.4	6,089	2.2	3,184	80	526	2	3,792	3.1
Sicilia	71,279	6.0	5,269	1.9	7,349	443	2,311	4	10,107	8.3
Sardegna	24,948	2.1	3,933	1.4	3,942	159	706	6	4,813	3.9
	1.187,990		282,717		88,496	4.459	28,801	122	121,878	

È il momento dei vitigni autoctoni

Riconoscimento ministeriale per Forgiarin, Sciaglin, Ucelut, Piculit Neri

Tradizionalmente a caccia dei più qualificati custodi delle tradizioni e delle radici contadine di casa nostra e dintorni, i Nonino di Percoto approdarono in quel di Spilimbergo e, confortati dal parere della Giuria tecnica del Risit d'Aur 1986, individuarono nell'amministrazione provinciale di Pordenone il vincitore della Barbatella d'Oro «per la preziosa collaborazione che presta, presso la propria azienda agricola Rinascita, nell'opera di salvaguardia del germoplasma di vecchi vitigni friulani, con raccolta a catalogo di materiale di moltiplicazione vegetativo della vite, che costituisce un patrimonio genetico di notevole interesse per il Friuli V.G., al fine della sua conservazione, selezione e valorizzazione».

La notizia ebbe risalto nazionale e contribuì a confermare la validità di sinergie tra pubblico e privato e a far conoscere i protagonisti del progetto di recupero e salvaguardia; tecnici nostrani di valore più inclini all'applicazione pratica di vivaio e vigneto che all'esibizionismo. Fra questi, ricordiamo i periti Murador e Floreani dell'amministrazione-Ufficio agrario di Pordenone, il dottor Ruggero Forti — per lunghi anni alla guida dei Vivai di Rauscedo — e il perito agrario Emilio Bulfon, leader indiscusso della tecnica viticola applicata nelle colline di Castelnuovo e Pinzano al Tagliamento.

A destra, il professor Antonio Calò, direttore dell'Istituto sperimentale di viticoltura di Conegliano Veneto.

Soddisfazione, quindi, per la bella notizia del riconoscimento ministeriale (decreto Goria 20 gennaio 92) di quattro varietà autoctone ad «idoneità di coltura». Si tratta, più precisamente, dei vitigni bianchi Sciaglin e Ucelut e dei neri Forgiarin e Piculit Neri, iscritti pertanto nel catalogo nazionale delle varietà di vite istituito, ai sensi del D.P.R. 24-12-1969 numero 1164, art. 11, all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto.

Una bella soddisfazione anche per il direttore dell'Istituto, professor Antonio Calò, da sempre vicino alle esperienze della viticoltura friulana e, dunque, custode ideale di queste nuove realtà, finalmente uscite dal ghetto dell'anonimato. Di tali tipologie, nel recente Alimenta '92, abbiamo potuto degustare vini interessanti e diversi, per peculiarità genetica affinata in un'enologia moderna dagli stessi uomini che, in questi vitigni, hanno creduto da sempre.

Speriamo, allora, che nei prossimi anni, si possa dare un taglio all'esuberanza varietale che caratterizza (anche 15-20 vitigni) i nostri disciplinari di produzione, secondo una filosofia già ben chiara che nasce dalla legge 164/92, valorizzando vitigni autoctoni coltivati solo nel Friuli Venezia Giulia (*c.f.*)

Un successo a Bertiolo

La 43ª Festa del Vino

Notizie

I vini cormonesi in vetrina a Siena

Si scrive Siena e si legge storia, arte, cultura. In tale substrato, ricco per il carisma degli uomini d'allora e di oggi, si parla di vite e di vino ai livelli più alti, dove il confronto è difficile, ma anche stimolante per la ricchezza delle esperienze che produce.
Cormòns, gemella a Siena per comune appartenenza alle «Città del Vino» d'Italia, ha perciò colto al volo l'opportunità di far conoscere in terra toscana i risultati del proprio lavoro, ma anche dell'arte applicata alla vigna e al vino, prima di tutto «Collio» ed «Isonzo», D.O.C.
Recenti e proficui contatti fra l'Associazione artisti e pittori cormonesi (riassunti dal presidente Ciulla al senatore Margheriti, presidente dell'Enoteca di Siena, e a quella parte della città che fa opinione, quando gli è toccato di presentare un lavoro di ricerca e proposta d'etichette compiuto dagli allievi della Scuola media G. Pascoli di Cormòns) e l'Enoteca di Cormòns, hanno consentito d'esportare in Toscana un aspetto molto importante del Friuli. E molto apprezzato. Se ne è avuta prova al «wine tasting» di chiusura, con giornalisti e ristoratori, che hanno dato testimonianza della crescente attenzione del consumatore.

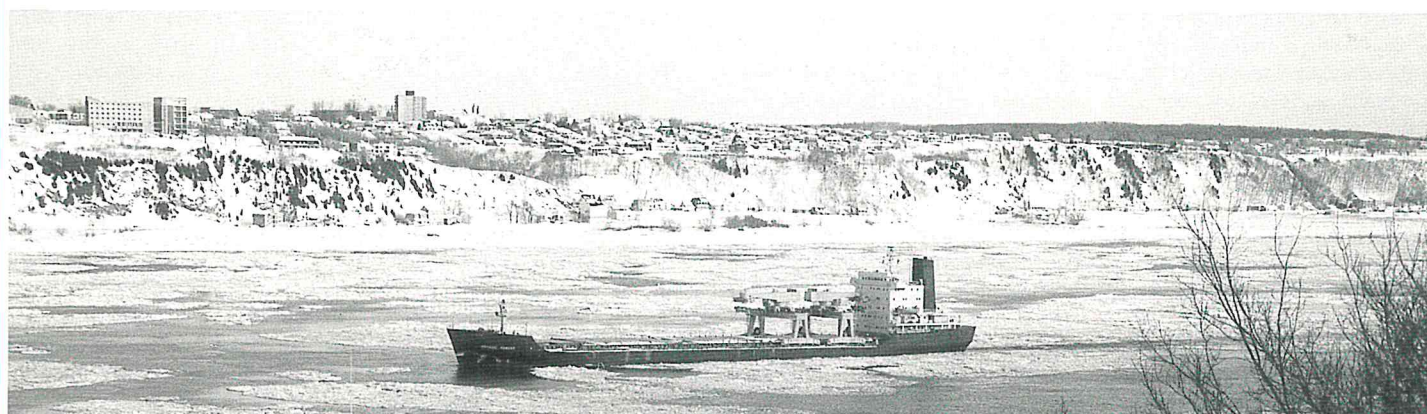
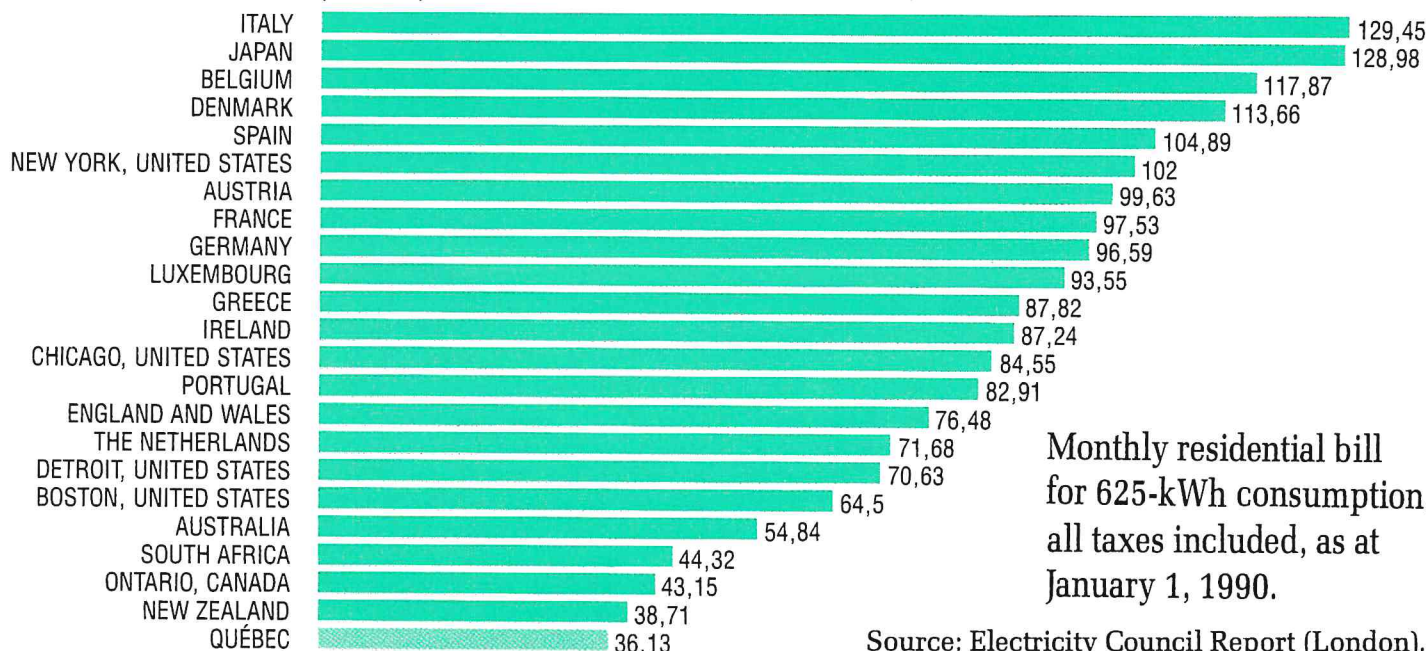
Il senatore Riccardo Margheriti, Presidente dell'Enoteca di Siena e l'ing. Alido Ambrosio.

È stato — come ha sottolineato il dottor Maccherini, conduttore della manifestazione — un tuffo nel passato più o meno recente, vivacizzato dai filmati commentati dal dottor Claudio Fabbro, che ha pure guidato una degustazione di quattro vini Doc «Collio» e «Isonzo» scelti dall'Enoteca, in abbinamento con proposte gastronomiche «di confine».
Alla kermesse di Siena l'amministrazione di Cormòns è stata rappresentata — vistane l'importanza in termini d'immagine — dal sindaco ing. Ambrosio, dal vicesindaco geom. Zar, dall'assessore all'agricoltura arch. Bertossi con il presidente dell'Enoteca Raccaro e della Consulta agricola p. agr. Drius, e vari tecnici e viticoltori.
La delegazione cormonese ha anche visitato varie realizzazioni agrituristiche ed aziende modello. Tra queste particolarmente ammirata è stata la Fattoria Castel d'Albola di Radda in Chianti, dove il titolare, cavaliere del lavoro dottor Gianni Zonin, si è intrattenuto a lungo con gli ospiti fra le botti centenarie di rovere di Slavonia e le recenti barriques

Un galantuomo un po' scapestrato
Clinton non c'entra

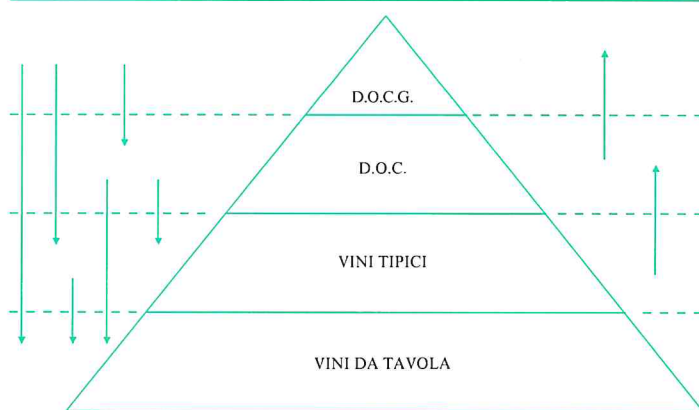
Al momento d'andare in macchina riceviamo questa precisazione che volentieri pubblichiamo.
A scanso d'equivoci e per una corretta informazione dei lettori tengo far noto che il sottoscritto vino Clinton, conosciuto e stimato da secoli come vino da dopolavori e brulé, nulla ha da spartire con Bill Clinton, aspirante alla Casa Bianca e coinvolto nello scandalo con la cantante-squillo Gennifer Flowers. Trattasi in ogni caso d'accidentale omonimia, che dopo le recenti disavventure in cui sono incappati altri vini nelle province di Padova e Vicenza, potrebbe trarre in deplorevole inganno.
Il vino Clinton resta quel galantuomo di sempre, tutt'al più buontempone e cordiale amante degli scherzi, come mascherarsi talvolta da Raboso o Pinot nero, e come tale presentarsi sulle tavole tipo mense militari e aziendali e di quei finissimi potomes che comunque prendono una Lionza reggiana per Romané-Conti millesimato. E son tanti, di qua e di là del Piave (c.g.)

Costa 4 volte di più che non nel Quebéc
Elettricità italiana la più cara al mondo

Ci è capitato per caso di leggere i costi dell'energia elettrica nel mondo. Abbiamo trovato un grafico, molto eloquente, che illustra una situazione veramente allarmante per l'Italia. Nel nostro paese, infatti, l'energia elettrica costa circa 4 volte rispetto al Quebéc ed è in assoluto la più cara del mondo.
Triste primato, veramente!
Se a questo aggiungiamo che l'Italia è uno dei paesi al mondo dove la manodopera costa di più e l'operaio guadagno di meno, allora la situazione s'aggrava ancora di più.
Da una recente statistica infatti abbiamo rilevato che l'Italia è l'unico paese al mondo dove i contributi (previdenziali, assistenziali, antinfortunistici ecc.) costano al lavoratore e all'azienda più della paga, ossia il 105% di ciò che percepisce il lavoratore dipendente.
Con soli due dati possiamo capire in che mare stiamo nuotando e quanto difficile sia risalire la china. Auguriamoci che questo Parlamento, appena eletto, metta mano alle riforme, con coraggio, decisione, lungimiranza. In caso contrario saremo sempre gli ultimi della classe (*p.p.*) ●

La nuova disciplina delle «Denominazioni d'origine dei vini»
Una fretta durata 10 anni

Il ministro Giovanni Goria ce l'ha fatta a far approvare la nuova normativa in materia di denominazioni d'origine dei vini, prima del «tutti a casa» firmato dal presidente Cossiga. Taluno dice che l'imminenza di elezioni gioca brutti tiri: chi fa in fretta fa male. Ma, a nostro avviso, questa fretta è durata oltre 10 anni. Sicuramente 8 anni dopo la prima proposta organica di modifica della legge 930 presentata dall'Associazione enotecnici italiani. Caro Ministro, se fai fai male, se non fai fai male. Ed allora diciamo che, piuttosto di perdere ancora qualche lustro, è bene che la legge sia stata partorita anche col taglio cesareo.
Se n'erano occupati in prima battuta i senatori Riccardo Margheriti e Paolo Micolini. Margheriti, depositando la prima proposta completa ed organica al Senato; Micolini facendo il relatore alla proposta del governo, ossia di Goria. La legge c'è, non è una cattiva legge, anche se va rivista in alcuni punti, specialmente quelli che riguardano l'attività dei Consorzi, del Comitato Nazionale e il sistema sanzionatorio. È una legge più snella della precedente (10 articoli in meno), che lascia la possibilità al ministro dell'agricoltura di completarla coi decreti, che sono circa 25. Abbiamo pubblicato la nuova legge in un libretto di facile consultazione che spediamo ai nostri lettori allegato al «Vigneto» di aprile. Si tratta di un volumetto prezioso, che va conservato e reso disponibile per ogni evenienza.
Avremo modo d'incontrarci a discutere a lungo su questa legge, quindi ci esimiamo da un commento scritto. Possiamo farlo in seguito, se richiesto.
In questo numero del giornale ci limitiamo ad illustrare con alcuni grafici i punti salienti della legge, nella speranza che una attenta lettura li renda ben comprensibili ●

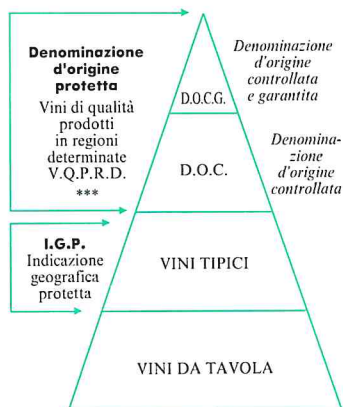
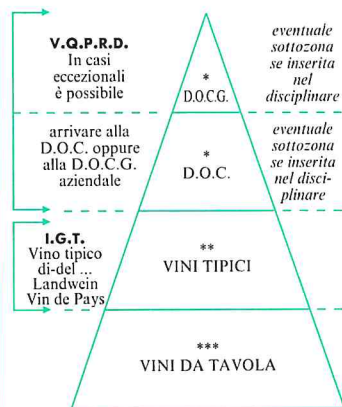
Piramide della produzione vitivinicola italiana

D.O.C.G.
D.O.C.
VINI TIPICI
VINI DA TAVOLA

1) Possibilità di scelta vendemmiale (iscrizione dei vigneti a più albi con possibilità di optare in vendemmia per una tipologia escludendo le altre)

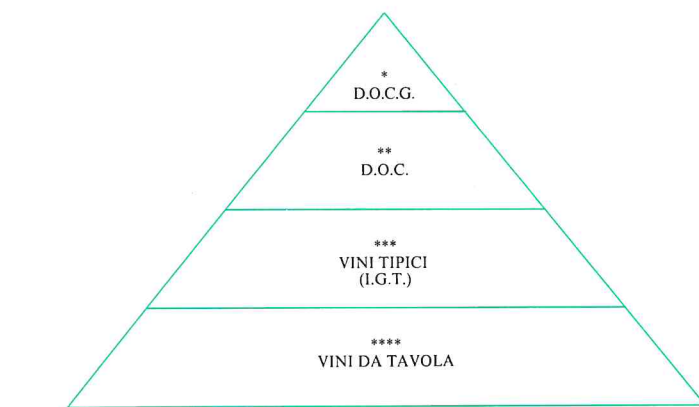
2) Declassamento a piramide dall'alto al basso.

IL DECLASSAMENTO dall'alto verso il basso può avvenire:
— per annata sfavorevole in qualità, quantità o grado;
— per scelta commerciale;
— per valutazione organolettica e chimica aziendale non corrispondente;
— per controllo pubblico e risultato non corrispondente.

IL PASSAGGIO DA:
— vino tipico a D.O.C. deve rispettare un periodo di prova di almeno 5 anni.
— vino a D.O.C. a D.O.C.G. deve rispettare un periodo di prova di almeno 10 anni.

Piramide della produzione vitivinicola italiana

***
V.Q.P.R.D. = Vini di qualità prodotti in regioni determinate.
V.S.Q.P.R.D. = Vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate.
V.L.Q.P.R.D. = Vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate.
V.F.Q.P.R.D. = Vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate.

* È possibile indicare nome del vitigno e la vigna
** È possibile indicare il nome del vitigno e la zona di produzione (molto ampia)
*** È possibile indicare solo bianco e rosso

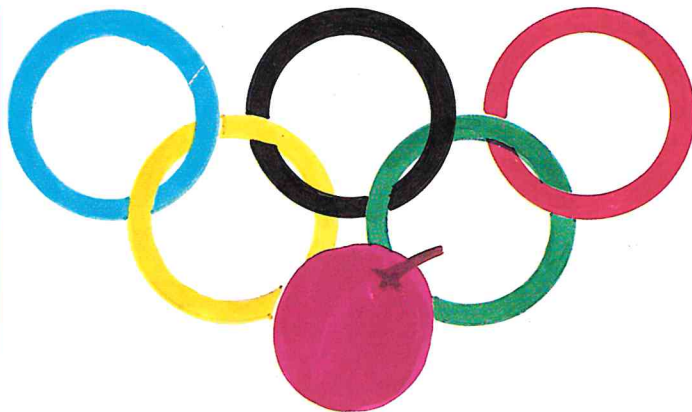
Soppressi dal 1995 i vini da tavola ad indicazione geografica

Piramide della produzione vitivinicola italiana

* Previste le sottozone. Disciplinari più restrittivi. Pregio superiore alla media. Rinomanza internazionale. Doppio esame organolettico e chimico. DOCG anche solo parte della DOC.

** Disciplinare di produzione. Previste le sottozone. Rese/ha e gradazione modificabili annualmente dalle Regioni. Esame organolettico e chimico.

*** Disciplinare di produzione (resa massima per ettaro) (caratteristiche di base)

**** Nessun disciplinare. Senza nome di vitigno. Solo: bianco o rosso.

La Cantina di Casarsa sponsor ufficiale
Krizia e le sue delizie alle Olimpiadi in Spagna

Le Delizie di Krizia: non è il titolo di un romanzo d'appendice o quello di una telenovela, bensì la straordinaria novità proposta per l'inizio d'anno dalla Viticoltori Friulani La Delizia di Casarsa. D'ora in poi le etichette della rinomata cantina saranno abbellite ed ornate dal prestigioso marchio della celebre stilista di moda: Krizia appunto!

«È un'operazione commerciale che potrà avere un impatto eccezionale — sottolinea il presidente Bertolin — con una ricaduta di consensi di assoluta positività. Ci siamo persuasi all'abbinamento, perché consapevoli che un vino pregiato, genuino e di qualità come il nostro, abbia bisogno di nuovi spazi, moderni e giovani, capaci di attirare l'attenzione e di sollecitare l'interesse di un pubblico di consumatori diverso e più ampio rispetto a quello, già europeo e mondiale, che ci onoriamo di aver conquistato: potremo essere conosciuti in tutti i luoghi in cui sarà presente la moda italiana!».
Le novità non si fermano qui. In preparazione all'inevitabile concorrenza che si scatenerà in Europa dopo la caduta delle ultime barriere prevista tra 11 mesi, e con l'intento di partire da posizioni di parità, se non di vantaggio, l'azienda casarsese, per migliorare e ampliare la disponibilità di locali e di servizi, ha acquistato i rami d'azienda della Morassutti SpA, sempre di Casarsa, ed ha proceduto all'acquisto della Vinicola Udinese.
«Siamo convinti — afferma Bertolin — del nostro ruolo primario e della graduatoria di vertice conquistata in ambito regionale: per consolidare e mantenere i traguardi conseguiti, per offrire nuove certezze al mercato e per rafforzare la nostra immagine, abbiamo provveduto, in queste settimane, al perfezionamento di tali operazioni, con l'intento di, ribadisco, avere più forza nel proseguire il cammino, cominciato in modo significativo con un manipolo di soci più di 60 anni fa».
Dopo il successo del 1990 durante i mondiali di calcio, occasione in cui la Viticoltori Friulani La Delizia fu fornitrice ufficiale, ecco un altro fiore all'occhiello della cantina di Casarsa: «È proprio così — conclude Bertolin — Barcellona '92 ci aspetta! Saremo infatti sponsor ufficiali delle Olimpiadi di Barcellona previste per l'estate prossima. Si tratterà di una opportunità, a dir poco intercontinentale, per farci conoscere ancora di più e soddisfare le esigenze dei consumatori di tutto il mondo»

Divertissement su scandali e qualche bugia
In quel vino di mare

L'Italia è una repubblica fondata sul lavoro (dei carabinieri). Gli altri Stati, quelli che non hanno i carabinieri, sono fondati sull'ozio. Oramai «È arrivata la bufera / è arrivato il temporale / chi sta bene e chi sta male / e chi sta così così», cantava Rascel nel '39, e a momenti lo metton dentro. Siamo nella buriana.
Il cronista stenta a vedere, e rischia sempre di passare col rosso. È saltato tutto, anche il sillogismo socratico «Chi tocca i fili muore, io non tocco i fili, quindi non muoio, son immortale», ovvero «Il vino fa buon sangue, io bevo il vino, quindi ho buon sangue». No, un momento, tutto da rifare, come per Ustica.
Dunque, Gesù fate luce. Nove generali d'aviazione son inquisiti per aver adulterato del vino che han poi buttato nel mare di Ustica dove, per andare a ricuperarlo, i sommozzatori si son trovati con dei pezzi di aereo tra le pinne. Questa, fino a ieri, la versione ufficiale della commissione d'inchiesta. Adesso s'è saputo che l'aereo era stato abbattutto a bottigliate da commercianti padovani e vicentini legalmente autorizzati a fornire in volo il vino agli aeromobili civili. E qui l'ultima parola è al presidente Cossiga, pena l'impeachment. I Nas fan quel che possono, m'anche loro poveretti finché non si arriverà all'elezione diretta dei sindaci son condizionati dalle Leghe. In Italia, madre del Diritto (ma chi l'ha ingravidata?), tutto ha una logica, di cui è gelosissimo, tant'è vero la tiene ben nascosta.
Comunque, dopo il peccato la penitenza. Quindi i carabinieri. Esempio: davanti a certe cantine perché non un carabiniere vestito da spaventapasseri, ovvero uno spaventapasseri vestito da carabiniere? Oppure, perché i carabinieri non si mettono loro a fare il vino? Visto che in un modo o nell'altro ogni tanto devono interessarsene. «Vino prodotto e imbottigliato dalla stazione carabinieri di Gambellara», «Gran riserva Dom (Documentazione d'origine militare dei carabinieri di Padova»). Una garanzia per non finire nel mare di Ustica (*c.g.*)

Un Picolit senza età

Riteniamo di far cosa gradita al lettore pubblicare una lettera di Antonio Zanon. Tra un augurio di studi fruttuosi e l'annuncio della spedizione di sementi, con preghiera di non parlarne «per non offendere le delicate orechie di quelli che non vogliono sentir parlare né pure dell'agricoltura in genere e ci deridono come coltivatori di *chiaruedulis*», Zanon ringrazia per le bottiglie di «esquisito picolito» educato sulle colline di Fagagna. Il buon gusto, come il desiderio di migliorare, davvero non hanno età: soprattutto quando in ballo c'è il fascinoso Picolit●

Grappolo di "PICCOLIT"
(Grandezza circa ¾ del naturale)

Ill.mo Sig.r Prov.e Colen.do
L'inaspettata partenza di V.S. Ill.ma non mi permise di farle li miei ringraziamenti per le botteglie esquisito picolito. Chi non ha veduta la di Lei vigna e non gli è nota la sua situazione, deve fare un atto di fede per credere che a Fagagna possa farsi un liquore così eccellente. In un paese dove regnasse più buon senso, bastarebbe questo perché cessasse ogni animosità contro di Lei, e per captivarsi l'affetto, l'estimazione e la gratitudine di tutti gli abitanti che, imitando il di Lei esempio, potrebbero profittare delli di Lei studi. Non si stanchi dell'applicazioni che sarrano certamente per Lei e per gli altri fruttuose.
S'ha occasione di spedir qui delle botteglie, La prego di unirne sei per me della grandezza delle favoritemi. Altrimenti Le mandi al Sig. Giacomo Flumiani, mio agente, ch'ha l'ordine di pagargliele. Le spedisco le sementi pastinache. Con l'acclusa avrà la maniera di coltivarle e di farne uso: altretante ne mando al detto Flumiani, perché ne facia un esperimento in Risano. V.S. Il.ma s'astenga di parlarne, per non offendere le delicate orechie di quelli che non vogliono sentir parlare né pure dell'agricoltura in genere e ci deridono come coltivatori di *chiaruedulis*. Noi intanto seguitaremo il nobile esempio, e procuraremo di profittare degli esperimenti e scoperte degli illustri Academici bretoni.
Prego Dio concedere a Lei quella tranquilità ch'è tanto necessaria per que' utili studi de' quali sopra ognun altro Ella saprebbe profittarne. Legendo gli auttori francesi che trattano di questo, con l'aiuto del *Dizionario Antonini* si assicuri ch'in un mese gl'intenderà sufficientemente. S'anco fossi sicuro che nessuno curasse le mie *Lettere*, io voglio continuarne a scrivere sin ch'avrò fiato. Ne indirizzo una anco in quest'ordinario al Sig. Socrate, che avrò piacere la lega, e mi dica il di Lei parere. Non ho ancora avuta da Padova la semente de' naoni, sopra li quali spero ancor più che nelle pastinache. Mi sta a cuore l'osservazione, che non si' l'ombra degli alberi, ma l'impedimento che questi fanno della rugiada, che non cada sopra il terreno ad essi sottoposto, causa la sterilità di questo. Rinnovi l'osservazioni con il di Lei bravo agente. Stabilito questo, potrà calcolarsi quanto gli alberi fruttiferi possano daneggiare li seminati e quanto ne sii il compenso. Mi confermo alli di Lei stimatissimi comandi, e con la più perfetta stima ho l'onore di segnarmi.
Venezia, 24 marzo 1762
di V.S. Ill.ma Um.o Dev.o ob.o Ser.o

Antonio Zanon

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Oriano Turello, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Eugenio Segalla

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con Giovanna Bianchi

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Pietro De Rosa, Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, Studio Pavonello, archivio del Centro regionale vitivinicolo, Marco Pontoni pag. 15

La foto di copertina
è di Paolo Gallo

L'illustrazione del sommario
è cortesia di Mario Micossi

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno X n. 2
marzo-aprile 1992

UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI